



## *Dolcetti al «miele di Apicio»*

### **Ingredienti:**

½ l di latte  
275 gr di farina 00  
½ cucchiaino di sale qb  
olio di semi  
250 gr di miele  
pepe macinato

### **Preparazione:**

Setacciare la farina in una pentola e stemperarla con il latte poco alla volta, mescolando con una frusta per creare grumi.

Accendere il fuoco e continuare a mescolare finché non si addensa (dovrà risultare una polentina abbastanza solida).

Versare il composto così ottenuto su un foglio di carta da forno leggermente unto e spatolare con un coltello bagnato.

Una volta raffreddato e solidificato ricavare delle palline più o meno regolari, aiutandosi con un cucchiaino umido. Friggere le palline ottenute in olio ben caldo e metterle ad asciugare su carta assorbente.

Una volta fatte raffreddare, passarle velocemente nel miele fluido, riscaldato a bagnomaria o nel microonde, e cospargerle con pepe nero macinato al momento.

**Servitele tiepide...e buon appetito!**