Susamielli

Autore: Dolci Capricci

I susamielli sono dei dolci a forma di "S" della cucina napoletana tipici del periodo di Natale. Una variante, di forma ellittica, sono le sapienze che venivano preparate dalle suore clarisse nel convento di Santa Maria della Sapienza a Sorrento. I susamielli sono spesso venduti insieme a raffiuoli, mustaccioli ed i più popolari roccocò, che insieme agli struffoli sono i dolci tipici del

Altre immagini:

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti escluso il miele.
A parte bollire il miele e mescolarlo all'impasto immediatamente con un mestolo di legno, appesa si sarà un po' raffreddato impastare e lavorare con le mani il più svelto possibile.
Appena il tutto è amalgamato fare dei bastoncini di circa 2 cm. di diametro e 12 cm. di lunghezza.
Con i bastoncini ottenuti fare delle "S" (maiuscole) e poggiarle in una teglia larga unta precedentemente e su ognuno di essi passare le dita bagnate nell'acqua.
Infornare in un forno tiepido e sfornare appena saranno cresciuti e avranno assunto un colore marrone chiaro. Lasciare raffreddare e servire.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione		**Costo per porzione**	