

Mom Iaione's Culginuts*

Filling:

- 1 jar honey (more or less)
- 1 can garbanzo beans – chopped into small pieces
- About 2 pieces Hershey chocolate
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1 teaspoon orange peel
- 1 cup chopped walnuts

Put honey in pan together with chocolate, cinnamon, and orange peel. When boiled, stir in beans and nuts and turn off burner. Cool mixture.

Dough:

- 3 cups flour, plus 1 cup set aside for later use
- 3 eggs
- 1/2 cup Crisco
- 1/2 cup sugar

Roll out dough and press out circles with glass. Dampen one side of circled dough before doubling over to close culginut.

Fry in oil on medium high heat

Culgionetti.

- 1. Ponto di Miele,
- 6. Pezzetti di Cioccolato.
- 1/2. Mezza tazza di Noci
- 1. una cucchaina Piccola di Sinimento,
- 2. Chendi di Ceci,

1. una cucchaina grande di Scorce di Arange.
Questo è il ripieno.
Poi si Deve raffreddare.

La Pasta.

7. Uova.

1/2 una tazza e mezza di zucchero.
1. Tazza di Crisco.

*Modified by Jeanie (Gina) Czerwinski