

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Le zeppole al forno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA CREMA PASTICCERA

---



Le zeppole al forno si fanno soprattutto in Campania nei giorni a ridosso della festa del papà. Sono una tradizione antica e c'è da dire che questo dolce in genere è molto amato da tutta la famiglia. Provate questa versione che ci è stata data sul forum, e trattandosi di una ricetta di carattere famigliare di certo vi riuscirà alla grande! Se siete a caccia di altri dolci che si fanno in occasioni speciali, provate anche la [pastiera napoletana](#)!

## PER LE ZEPPOLE

125 g di burro  
125 g di acqua  
un pizzico sale  
125 g di farina  
4 uova.

## PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli  
100 g zucchero  
40 g farina  
500 ml di latte  
una bustina di vanillina.

## PER DECORARE

amarene sciroppate.

# PREPARAZIONE

**1** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Per le zeppole: preriscaldate il forno a 250°C.

In una casseruola mettete il burro con l'acqua ed un pizzico di sale.



2 Mettete la casseruola sul fuoco e portate a bollire.



3 Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate bene.

Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.



4 Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirale.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga le zepole nella placca da forno rivestita di carta forno, le zepole devono essere ben distanziate perchè crescono molto.



- 5 Infornate a 250°C, forno ventilato (il forno deve essere caldissimo per questo bisogna preriscaldarlo) per 10 minuti circa.





**6** Decorate ogni zeppola con un pò di crema e qualche amarena.

## CONSIGLIO

**Posso surgelarle?**

Sì mettile in un sacchetto e conserva in freezer per al massimo un mese.

**Con cosa posso farcirle?**

Va benissimo qualunque crema, ma la crema pasticcera è perfetta!