

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le zeppole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

ACQUA 500 ml

STRUTTO 125 gr

FARINA 250 gr

UOVA grandi - 5

Le **zeppole al forno** sono una ricetta di origine napoletana che viene realizzata in determinate occasioni, come la festa del papà ma sono talmente buone che oramai vengono consumate in quasi tutto l'anno. Cercate altri dolci golosi partenopei? Ecco la ricetta del [babà](#)!

PREPARAZIONE

1 Mettere in una pentola l'acqua e lo strutto e portare a bollore.



2 Preso il bollore, togliere dal fuoco e versare d'un colpo la farina.



3 Mescolare energicamente e rimettere sul fuoco, fino alla comparsa di una patina bianca sul fondo, quindi togliere e lasciare intiepidire.



- 4 Aggiungere le uova una alla volta e mescolare, una volta finito lasciare riposare una mezz'ora.



- 5 Con un cono iniziare a formare le zepole su un foglio di carta da forno, posto su una teglia.



- 6 Inforriamo a 200° per 40 minuti circa. Le zepole devono assumere un color nocciola. Sfornare e lasciare raffreddare.



- 7 Decorare con crema pasticcera e amarene.



CONSIGLIO

Posso farle il giorno prima?

Sì puoi conservarle in una busta di plastica per alimenti quando sono freddate.