

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppole di S. Giuseppe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

125 ml di acqua
125 g di farina
3 uova
50 g di burro
un pizzico di sale
1 bustina di vanillina
1 cucchiaio di zucchero.

PER LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

250 ml di latte
60 g di zucchero
40 g di farina
2 tuorli d'uovo
buccia grattugiata di un limone.

INOLTRE

poco zucchero a velo
100 g di amarene sciroppate.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate bollire acqua, zucchero, burro, vanillina ed un pizzico di sale .

Togliete dal fuoco quindi unite la farina, mescolare bene fino ad avere una palla che si staccherà dalle pareti della casseruola.

Fate raffreddare e unite le uova una alla volta.

Impastare con le fruste elettriche per 5 minuti ogni uovo finchè non si assorbe per bene.

Continuare a impastare a lungo finchè non appaiono sulla superficie delle bolle, questo vuol dire che si è incorporata abbastanza aria perchè gonfino in cottura.



2 Trasferite in una sacca da pasticceria e formate delle ciambelle sopra una placca foderata di carta forno.



3 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Quando sono cotte non aprite subito lo sportello del forno ma lasciate riposare almeno 30 minuti quindi apritelo a fessura fino a quando non si raffreddano.



- 4 Potete preparare le zeppole anche fritte: formate le ciambelle sopra dei quadrati di carta forno leggermente unta quindi fatele scivolare nell'olio tiepido e fate friggere fino a quando cominciano a gonfiare.



- 5 A questo punto trasferitele in una seconda casseruola con olio bollente e fate friggere bene.



- 6 In questo modo gonfiano bene e non assorbono molto olio.

Potete anche procedere in questo modo: infornate le ciambelle a 160°C per 3-4 minuti fino a quando, toccando le ciambelle, il dito non attacca.



7 Infine frigete le ciambelle.



8 Per la crema: scaldate il latte con la buccia del limone, nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e stemperare con poco latte, poi versare tutto il latte a filo, mescolare bene e fate addensare per qualche minuto a fuoco dolce.

Cospargete le ciambelle con zucchero a velo, decorate con la crema e le amarene.















NOTE

Dose per 30 Zeppole: 250 ml di acqua, 250 g di farina, 100 g di burro, 5 uova, sale, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di zucchero. Dose per 50 - 55 Zeppole: 500 ml di acqua, 500 g di farina, 200 g di burro, 8-9 uova, sale, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di zucchero.