

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 uova
- 30 g di burro
- la scorza grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la farina a fontana ed aggiungere lo zucchero, le uova, il burro ammorbidito, la buccia grattugiata, impastare bene fino a formare un composto ben omogeneo, impastare bene per 15 minuti. Staccare dei pezzi di pasta e ricavare dei bastoncini da cui ricavare dei pezzetti tagliati di sbieco. Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con olio abbondante, quando l'olio risulta ben caldo immergere varie zeppole e farle cuocere fino a quando vengono a galla, scolarle, metterle su carta assorbente, quando sono fredde cospargere con zucchero a velo oppure cospargere con miele sciolto con la buccia grattugiata di una arancia.