

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vuoi zeppole perfette senza frittura? Provale in friggitrice ad aria!

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le zeppole di San Giuseppe in friggitrice ad aria sono leggere, dorate e perfette per chi ama i dolci senza frittura. Scopri la ricetta facile per preparare [zeppole](#) soffici e golose con [crema pasticcera](#) e amarene.

INGREDIENTI PER FARE LE ZEPPOLE IN FRIGGITRICE AD ARIA

UOVA 2
ACQUA 125 gr
BURRO 40 gr
FARINA 00 75 gr
SALE 1 pizzico
CREMA PASTICCERA
AMARENE 6
ZUCCHERO A VELO

COME FARE LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 In una pentola metti il burro e l'acqua. Sciogli il burro, a fiamma alta, e quando il liquido prenderà il bollore, abbassa la fiamma, aggiungi tutta la farina.





2 Mescola energicamente. La base sarà pronta quando si formerà una palla di impasto e una patina sul fondo della pentola. Togliete la pentola dal fuoco, fai intiepidire quindi aggiungi un uovo per volta e mescola energicamente con una frusta. La pasta choux sarà pronta quando otterrai una crema densa.





3 Trasferisci il tutto in un sac-a-poche con una bocchetta a stella. Forma le zeppole direttamente nel

cestello della friggitrice ad aria ricoperto con carta forno. Fai due giri di pasta choux per ogni

zeppola. Cuoci a 180°C per 10 minuti e poi a 200°C per altri 10 minuti. Sforna e fai raffreddare su

una gratella. Tagliale a metà, molto delicatamente.



4 Farcisci con crema pasticcera, già fredda. Richiudile e adagia un'amarena su un ciuffo ci

crema

pasticcera. Spolverizza con zucchero a velo.





ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE IN FRIGGITRICE AD ARIA: LEGGERE E

Le zeppole di San Giuseppe sono un classico della pasticceria italiana, preparate tradizionalmente in occasione della Festa del Papà. Con la friggitrice ad aria puoi ottenere zeppole leggere e croccanti, senza bisogno di friggere in olio. Il risultato è un dolce delicato, con una base di pasta choux farcita con crema pasticcera e decorata con amarene e zucchero a velo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: La pasta choux deve essere ben lavorata per ottenere zeppole gonfie e leggere.

Consistenza ideale: Se l'impasto è troppo denso, aggiungi qualche goccia di latte per ammorbidirlo.

Riduzione dello spreco: Puoi usare gli albumi avanzati per preparare meringhe o frittate leggere.

Varianti: Se preferisci, puoi farcire le zeppole con crema al cioccolato o panna montata.

COME SI CONSERVANO LE ZEPPOLE IN FRIGGITRICE AD ARIA

Le zeppole di San Giuseppe in friggitrice ad aria si conservano in frigorifero per un massimo di 2 giorni, meglio se non ancora farcite. Per servirle come appena fatte, scaldale leggermente prima di farcirle.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere in friggitrice ad aria: leggere e croccanti senza olio.

Sfogliatine di mele: un'alternativa golosa e più leggera.

Bignè alla crema: un classico della pasticceria italiana.

Castagnole: soffici e golose, perfette per Carnevale.

Krapfen alla Nutella: un'esplosione di dolcezza in ogni morso.