

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Le zeppole al forno

di: *chiccamart*

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



## 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: preriscaldare 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 bollore.



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.