

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare le zeppole al cioccolato al forno con crema al mascarpone

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cotte al forno per una versione più leggera, le **zeppole al cioccolato** sono la scelta ideale per chi ama i dolci dal cuore cremoso e goloso.

INGREDIENTI PASTA CHOUX AL CACAO

ACQUA 250 ml
FARINA 00 140 gr
BURRO 110 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr
CACAO AMARO IN POLVERE 20 gr
UOVA INTERE se sono piccole, anche 4 - 3
SALE FINO 1

INGREDIENTI CREMA AL MASCARPONE

MASCARPONE 250 mg
PANNA DA MONTARE 250 ml
ZUCCHERO A VELO 60 gr
CILIEGIE SCIROPATE

COME FARE LE ZEPPOLE AL CIOCCOLATO AL FORNO

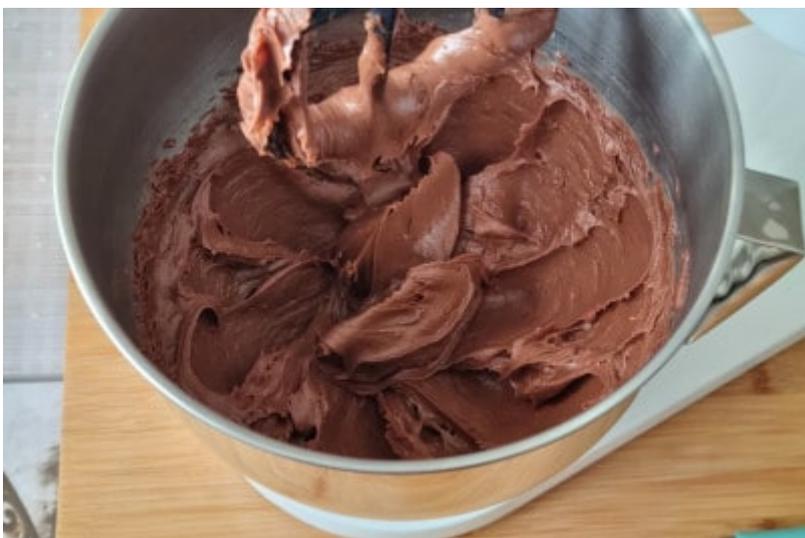
- 1 Ecco le istruzioni per realizzare le zeppole al cioccolato cotte al forno. Inizia con la preparazione della **pasta choux al cacao**: in un pentolino versa l'acqua, lo zucchero, un pizzico di sale e il burro. Metti sul fuoco e fai sciogliere fino al raggiungimento del bollore, spegni il fuoco e aggiungi farina e cacao tutto in una volta. Mescola velocemente con un cucchiaio di legno fino a che il composto non si staccherà dalle pareti e una patina bianca si sarà formata sul fondo del pentolino.





2 Lascia raffreddare il composto nel pentolino, poi trasferiscilo in una planetaria con il gancio a foglia. Versa un uovo per volta mescolando ad alta velocità: non aggiungere il successivo uovo fino a quando quello precedente non sarà stato completamente assorbito.

Continua a montare fino a ottenere un composto cremoso ed omogeneo, quando avrai raggiunto la consistenza desiderata, trasferisci l'impasto in una tasca da pasticciere con punta a stella.





3 Rivesti una leccarda da forno, o una teglia, con carta da forno e spremi l'impasto per formare degli anelli, devono sembrare delle ciambelline con due giri su se stesse.

Cuoci le zepole al cioccolato nel forno statico preriscaldato a 190°C per circa 40 minuti.

Una volta che le zepole al cioccolato saranno cotte, spegni e lasciale riposare nel forno spento, con sportello aperto, per circa 5 minuti.





4 Mentre le zeppole si raffreddano, prepara il ripieno di crema al mascarpone: nella ciotola della planetaria versa il mascarpone e lo zucchero a velo, mescola il tutto.

Aggiungi la panna fresca liquida e monta il tutto fino ad ottenere una crema spumosa.



5 Una volta pronta la crema, taglia le zeppole al cioccolato e, con l'aiuto di una sac a poche, versa un po' di crema sulla metà inferiore, copri con la calotta superiore e sistema le zeppole ripiene nel piatto da portata, quando le avrai riempite tutte e tutte sistemate sul piatto, spolverizzale di zucchero a velo fatto passare da un passino a maglie strette.

Per rendere le zeppole al cioccolato ancora più golose e più belle, puoi decorarle con un ciuffetto di crema e con ciliegie candite.

Le zeppole al cioccolato sono pronte e le puoi servire!





ZEPPOLE AL CIOCCOLATO AL FORNO: UN DOLCE SOFFICE E GOLOSO

Le **zeppole al cioccolato al forno** sono una variante irresistibile delle classiche zeppole di San Giuseppe. Preparata con una pasta choux arricchita con cacao amaro, questa versione al forno è più leggera ma altrettanto golosa. La crema al mascarpone, soffice e vellutata, dona un tocco di dolcezza e si abbina perfettamente alla base al cacao. Perfette per la **Festa del Papà** o per qualsiasi occasione speciale, queste zeppole sono semplici da preparare e di grande effetto. Scopri la ricetta passo dopo passo e preparale anche tu!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pasta choux perfetta, aggiungi un uovo alla volta e mescola fino a completo assorbimento prima di aggiungere il successivo.

Se vuoi una crema più leggera, sostituisci metà del mascarpone con ricotta ben scolata.

Puoi decorare le zeppole con scaglie di cioccolato fondente o granella di nocciole per un tocco

croccante.

Se avanzano delle zeppole, puoi congelarle senza farciture e scongelarle all'occorrenza.

COME CONSERVARE LE ZEPPOLE AL CIOCCOLATO AL FORNO

Conserva le **zeppole al cioccolato** in frigorifero per massimo 2 giorni. Puoi preparare la pasta choux in anticipo e conservarla in un contenitore ermetico prima di cuocerla. Evita di congelare le zeppole farcite, poiché la crema potrebbe perdere la sua consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Zeppole di San Giuseppe classiche: la versione tradizionale con crema pasticcera.

Bigné al cioccolato: piccoli dolci di pasta choux ripieni di crema al cioccolato.

Profiteroles al cioccolato: golose piramidi di bigné farcite e ricoperte di ganache.

Zeppole in friggitrice ad aria: una variante più leggera ma sempre golosa.

Paris brest: dolce classico francese con la pasta choux.

Churros al cioccolato: bastoncini fritti di pasta choux da intingere in salsa al cioccolato.