

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppole di San Giuseppe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di acqua
50 g di burro
1 bustina di vanillina
700 g di farina
5 uova
la buccia grattugiata di 1 limone
crema pasticcera.

PREPARAZIONE

1 Mettete nell'acqua il burro e un pizzico di sale, portare a bollore e togliete dal fuoco quando il burro si è sciolto, unire la farina e mescolare bene, rimettere la pentola sul fuoco e mescolare bene fino a quando diventa una pasta consistente, lasciare raffreddare, aggiungere una alla volta le uova e mescolare bene.

Prendere una padella e mettere abbondante olio per friggere, con un cucchiaino aiutatevi e mettete le zeppole e cuocere bene, stendere sulla carta assorbente.

Mettere in un piatto di portata e cospargere con della crema pasticcera.