

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zeppole di San Giuseppe

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

1 kg di farina  
700 g di acqua  
1 cubetto di lievito di birra  
crema pasticcera.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare con vigore la farina con l'acqua tiepida e il lievito spezzettato, fino ad ottenere l'impasto.



- 2 Lasciar lievitare almeno un paio di ore. Con l'aiuto di due cucchiaini, formare piccoli ammassi di pasta e adagiarli nell'olio bollente.



- 3 Una volta dorate, farle riposare un pochino su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio e passarle poi nello zucchero semolato.





4 Farcire con crema pasticcera.



