

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppole di San Giuseppe come si fanno a Napoli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BIGNÈ

CREMA PASTICCERA

AMARENE SCIROPPATE

ZUCCHERO A VELO

Le zeppole di San Giuseppe, un dolce che non conosce confini! Che delizia e che presenza questi bignè riccamente farciti, una golosità che supera i confini campani per arrivare ormai da parecchio sulle tavole degli italiani! Chi non li conosce?

Cimentarsi in questa preparazione è di una semplicità disarmante, non abbandonerete più la ricetta!

Se volete realizzare voi i bignè provate questa ricetta: [Zeppole di San giuseppe fritte](#).

PREPARAZIONE

1 Prendete i bignè e spolverateli con lo zucchero a velo.



2 Raccogliete la crema pasticcera in una sac à poche dotata di beccuccio dentellato e realizzate dei ciuffi sopra i bignè.



3 Decorate le zeppole con le amarene e disponetele in un vassoio e servite.

