

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zeppole di San Giuseppe

---

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

DOSI PER: [12 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



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 conosce queste **deliziose ciambelle fritte** [pasta choux](#)? Anche se la ricetta è un pò lunga, cimentarsi in questa preparazione è di una semplicità disarmante, **non abbandonerai più la ricetta!**

Puoi provare anche le nostre [Zeppole](#) nella versione [senza burro!](#)

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare le zeppole di San Giuseppe, comincia preparando la Crema pasticcera in questo modo: versa i tuorli in una ciotola e aggiungi lo zucchero, mescola fino a sciogliere lo zucchero e aggiungi l'estratto di vaniglia, aggiungi anche l'amido di mais e mescola per bene.

Stempera il composto con un mestolo di latte, portato prima a bollire con una scorza di limone.







**2** Dopo aver rimosso la scorza di limone dal latte, versaci dentro il composto di tuorli mescolando.

Per fare la crema, è sufficiente mescolare dolcemente e quel tanto che basta per non farla attaccare sul fondo, non serve mescolare con una frusta o sbattere energicamente.

Lascia addensare la crema, cioè lascia che si formino i grumi di crema cotta e continua a mescolare. Quando è uniformemente coagulata, spegni il fuoco e mescola energicamente per emulsionarla e renderla lucida.

Trasferisci in una ciotola e copri a contatto con un foglietto di carta forno.







**3** In un pentolino versa l'acqua, il burro e il sale , fai sciogliere il burro e aggiungi la farina.

Mescola e lascia cuocere mescolando a fuoco medio finche non ottieni una polenta liscia e asciutta.





4 Trasferiscila in una ciotola ampia e, allargandola un pò, lasciala raffreddare 2 minuti.

Aggiungi un uovo alla volta mescolato bene tra uno e l'altro.

La **pâte à choux** è un impasto particolare: ogni volta che aggiungi un uovo ti sembrerà di



aver rovinato tutto, ma non ti preoccupare, continua a mescolare che va bene così!

Quando hai terminato le uova, trasferiscilo in un sac à poche con bocchetta a stella da almeno 12 mm.





**5** Su un foglio di carta forno, forma dei cerchi di impasto da circa 9 cm di diametro esterno.

Con delle forbici dividi il foglio di carta forno così ti sarà più facile friggerle, oppure, puoi anche cuocerle in forno ventilato a 220° per una ventina di minuti.

In olio di semi caldo a 180 gradi, ribalta una zepola con la carta forno verso l'alto.

Dopo pochi secondi con delle pinze rimuovi la carta e metti a friggere le altre zepole.

Dopo 3 minuti, comincia a girarle. **Se le metti in ordine orario o antiorario, ti sarà più facile ricordarti e riconoscere quali sono da girare prima in modo da avere una cottura uniforme.**

Procedi con tutte le altre zepole.





6 Con una frusta rendi nuovamente liscia la crema e trasferiscila in un sac à poche ancora con bocchetta a stella.

Spolvera le zepole con abbondante zucchero a velo e con il sac à poche fai un ricciolo di crema.

Finisci con una amarena per ogni zepola di San Giuseppe.



