

La ricetta delle zeppole di San Giuseppe

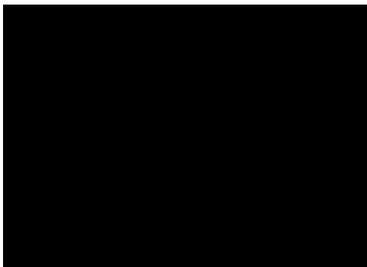
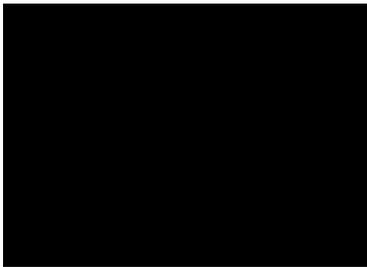
Categoria : Dolce

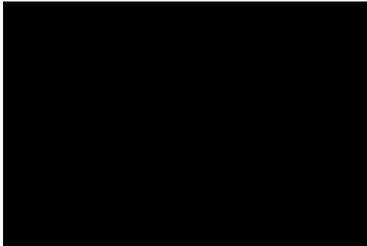
Publicato da [D.N.](#) in 9/2/2011

Ingredienti per 6/8 persone: Confettura di amarene o amarene sciroppate - Olio per friggere - Per la pasta: - 6 uova - 300 gr. di farina - 50 gr. di burro - 1/2 litro di acqua - zucchero a velo - Per la crema pasticcera: - 50 cl. di latte - 2 uova - 100 gr. di zucchero - 80 gr. di farina - 1 limone - **La ricetta delle zeppole di San Giuseppe**



La ricetta delle zeppole di San Giuseppe





preparazione pasta:

1 -

Versare in una pentola l'acqua con il burro e il pizzico di sale, accendete il fuoco a fiamma media, quando l'acqua

2

- Spegner il fuoco e aggiungere le 6 uova, uno alla volta sempre girando con forza ed eventualmente con una spatola

Preparate ora la crema pasticcera:

1

- lavorate in un recipiente lo zucchero con i tuorli di 2 uova fino a ottenere un composto bianco e spumoso. A

2

- porre il recipiente su fuoco a fiamma media e addensare la crema senza far bollire, mescolando continuamente

Procedete alla frittura delle zeppole:

1

- riempite di olio per friggere una casseruola dai bordi alti, in quanto le zeppole devono essere immerse completamente

2

- riempite di pasta una siringa da pasticciare con la bocca larga e premete il composto in un piattino da caffè u

3

- lasciar scivolare una zeppola alla volta nell'olio ben caldo, ma non fumante e cuocerla fino a quando si gonf

4

- procedere alla cottura di un'altra zeppola e assicurarsi ogni volta che l'olio non sia troppo bollente.

5

- quando le zeppole si saranno raffreddate, cospargetele di zucchero a velo, porre nel mezzo poca crema e m

