

## La ricetta delle zeppele di San Giuseppe

### 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



### 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 comincerà a fare le prima bollicine, ma non a bollire, versatevi la farina setacciata tutta insieme e mescolare energicamente per 10 minuti con la frusta fino a quando il composto non si staccherà dai bordi della pentola.

**2** - Spegner il fuoco e aggiungere le 6 uova, uno alla volta sempre girando con forza ed eventualmente con una frusta elettrica finché si sarà amalgamato tutto il composto. Lasciar riposare per 20-25 minuti.

### 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. Aggiungere la farina setacciandola con un colino per non formare grumi, il latte e due pezzetti di buccia di limone.

**2** - porre il recipiente su fuoco a fiamma media e addensare la crema senza far bollire, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliere le bucce di limone e lasciar raffreddare.

### Procedete alla frittura delle zeppele:

**1**- riempiate di olio per friggere una casseruola dai bordi alti, in quanto le zeppele devono essere immerse completamente nell'olio altrimenti non si gonfiano. Mettete la casseruola sul fuoco a fiamma media.

**2** - riempiate di pasta una siringa da pasticciare con la bocca larga e premete il composto in un piattino da caffè unto di olio, dandogli la forma di una ciambella.

**3** - lasciar scivolare una zeppele alla volta nell'olio ben caldo, ma non fumante e cuocerla fino a quando si gonfierà. Alzare leggermente la fiamma per farla colorire, toglierla senza perforarla e appoggiarla su una carta assorbente.

**4** - procedere alla cottura di un'altra zeppele e assicurarsi ogni volta che l'olio non sia troppo



**bollente.**

**5 - quando le zepole si saranno raffreddate, cospargetele di zucchero a velo, porre nel mezzo poca crema e mezzo cucchiaino di confettura di amarene o di amarene sciropate e servire.**

