

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Zeppole di san giuseppe

Strawberry · Wednesday, March 10th, 2010

Ingredienti:(8 persone)

- 150 gr farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 4 uova
- mezzo cucchiaino di lievito
- ciliegie candite
- 60 gr burro
- 250 gr di acqua
- olio di semi
- sale

Per la crema pasticcera:

- 400 gr latte
- 100 gr panna fresca
- 140 gr zucchero
- limone
- 4 tuorli di uova
- 40 gr farina

Preparazione:

In una pentola portare a ebollizione l'acqua salata e il burro, versateci tutta insieme la farina e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a quando il composto non si stacca dalle pareti e non risulti l'impasto asciutto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare, aggiungete le uova una alla volta e il lievito, impastare e lasciare lievitare per circa 30 minuti. Su di una placca formare delle ciambelline, frigatele nell'olio di semi e fatele raffreddare. Per preparare la crema: fate bollire il latte con la scorza del limone, a parte sbattete i tuorli con lo zucchero e la farina. Quando il latte inizia a bollire, unite le uova sbattute con lo zucchero, la panna e mescolate fino a quando il composto sarà cremoso e omogeneo. Lasciate raffreddare e farcite le zeppole emettete sopra ogni zeppola una ciliegia candita.

This entry was posted on Wednesday, March 10th, 2010 at 4:17 pm and is filed under

Dolci, Feste, Italiane, Ricette, Ripieni

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.