

Zeppole

INGREDIENTI:

250 gr di farina,
250 ml di acqua,
100 gr di burro,
1 cucchiaio di zucchero,
5 uova di media grandezza,
1 pizzico di sale,
crema pasticcera,
amarene sciroppate,
zucchero a velo,
olio di semi di arachide per la frittura.

In una pentola mettere l'acqua con il burro e il pizzico di sale e portare a bollore. Aggiungere la farina tutta in un colpo, mescolare l'impasto fino a quando non si stacca dai bordi della pentola a questo punto spegnere e lasciar intiepidire. Ora bisogna aggiungere le uova una alla volta amalgamando bene prima di mettere il successivo (io lo faccio nel robot da cucina), quando sarà tutto ben mischiato e risulterà piuttosto coloso mettere in una sacca da pasticciere con becco a stella, tagliare dei quadrati di carta da forno e su questi creare la forma a ciambella tipica delle zeppole ed immergete direttamente nell'olio bollente con la carta rivolta verso l'alto e che si staccherà da sola, fate dorare da ambo i lati e scolate su carta assorbente. Una volta raffreddate farcire con la crema e decorare con l'amarena e lo zucchero a velo.

NB potete cuocerle anche in forno a circa 180° per 20-25'.