

Zeppole di san giuseppe! - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Zeppole di S.Giuseppe (al forno)

dessert

Ingr.:

200 gr. acqua

100 gr. burro

120 gr. farina 00

4 uova

1 pz.di sale

1 cucchiaino di zucchero

mezzo cucchiaino di bicarbonato

[ciliege](#)

[crema pasticcera](#)

volendo, per la decorazione, cioccolato fondente da fuso

Procedimento:

Preparare la crema pasticcera.

Fare [la pasta choux](#) con gli ingredienti sopra indicati e farla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Accendere il forno a 170° (se ventilato) o a 190° se statico.

Formare le zeppole con la sac a poche e il beccuccio rigato e infornare, rispettivamente per 30 minuti o per 40 minuti.

Lasciare le zeppole nel forno spento con lo sportello semiaperto, finchè sono fredde.

Tagliarle a metà, in senso orizzontale e farcirle con poca crema pasticcera.

Sempre con la sac a poche e il beccuccio rigato, decorare le zeppole con crema pasticcera.

Guarnire con le ciliege e un pò del loro sciroppo o liquore.

Ho visto su you tube uno chef, che le ha presentate con il cioccolato fondente fuso e ho provato a copiarlo















[Vai alla discussione sul forum](#)