



Zeppoline bollite e fritte - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

dolce - dolci fritti - miele - cannella

Mettere a bollire circa 1/2 litro di acqua con 2 cucchiaini di olio, un pò di sale e una scorzetta di limone, poi quando bolle tutto togliere la scorzetta di limone dall'acqua e mettere dentro tanta farina quanto basta x ottenere un impasto bello sodo, ma continuando sempre a girare tutto sul gas fino a quando non ci saranno grumi di farina.

Togliere dalla pentola l'impasto, metterlo sul piano da lavoro un pò unto e continuare ad impastare a mano cercando di togliere eventuali grumi di farina.

Quando è bello liscio prendere dei pezzetti, arrotolarli e formare le zeppoline, poi friggere tutto in olio abbondante e bollente (fare attenzione che a volte possono scoppiare).

Dopo averle fritte, fare sciogliere sul gas in un pentolino del miele e un pò di cannella, poi bagnare dentro il miele sciolto le zeppoline e metterle in un vassoio.

Ci si possono mettere sopra anche dei confettini colorati.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it