



Zeppole di san Giuseppe - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

dolce - piccole dolcezze - crema pasticcera

dosi per 34 zeppole, diametro 8 cm.

250 gr di farina 00
250 gr burro (o margarina)
1/2 litro di acqua
6 uova grandi intere (o 8 piccole)
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera
1/2 litro di latte
6 tuorli
150 gr di zucchero
80 gr di farina 00
la buccia di un limone non trattato

amarene sciroppate per la decorazione

preparazione delle zeppole:

come per la preparazione della pasta bignè, mettere in una pentola l'acqua con il burro e il sale, e scaldare a fuoco lento.

appena comincia a salire il bollore, spegnere il gas e aggiungere lo zucchero e la farina tutto in un colpo, rimestando energicamente con un cucchiaio di legno

prima sembra che si formino tanti grumi, ma continuando a rimescolare si omogeneizza il tutto e si comincia a staccare l'impasto dai bordi della pentola.

lasciar raffreddare e aggiungere uno per volta le uova e continuare a mescolare col cucchiaio di legno.

risulterà un'impasto morbido ma denso come la polenta o un purè di patate.

mettere l'impasto in un sac a poche con la bocchetta a stella abbastanza larga e formare delle ciambelle sulla placca del forno, coperta da carta forno.

cuocere nel forno ventilato, preriscaldato, a 200° per 40 minuti.

sono pronte quando sono appena dorate e gonfie, e infilando uno stuzzicadenti nella ciambella, questi ne esce asciutto.

io ho dovuto dividere le ciambelle in due placche da forno perchè le ho fatte grandi, volendole fare più piccole ne escono almeno il doppio, quindi si potrebbe anche dimezzare la dose, ma vi assicuro che spariscono in un battibaleno!!

nel frattempo che cuociono le zeppole, preparare la crema pasticcera:

lavorare a crema i tuorli con lo zucchero e la farina facendo attenzione a non formare grumi.

aggiungere il latte intiepidito, la buccia intera del limone, mescolare e porre in un pentolino sul fuoco lento, continuando a mescolare finchè non si addensa.

lasciar raffreddare, e poi decorare le zeppole ormai fredde con due ciuffetti di crema pasticcera e due amarene sciroppate.

una curiosità : questa volta per fare prima, ho fatto la crema pasticcera nel microonde.

ho messo il latte in un contenitore in plastica per MO solo per intiepidirlo, poi ho aggiunto tutti gli altri ingredienti mescolando bene, poi ho rimesso nel MO alla media potenza per 2 minuti... ho rimestato bene col cucchiaio di legno ed è venuta fuori una crema delicatissima, densa e senza grumi!!!!.