

Zippulas - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

arance - acquavite - zafferano

Ingredienti:

500g di farina00
2 uova
½ litro di latte
1 arancia grattugiata e spremuta
15g di lievito di birra
½ bicchierino di acquavite o altro liquore
sale
zafferano (facoltativo)
1 cucchiaino di zucchero
zucchero per coprire

Procedimento:

- 1) Grattugiare l'arancia e spremere il succo. Stemperare il lievito in mezzo bicchiere di latte (da prelevare dal ½ litro)
- 2) Versare la farina in una terrina ed impastare con le uova, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero e latte a temperatura ambiente, versato piano piano. Attenzione: potrebbe non essere necessario tutto il mezzo litro, dipende dalla grandezza dell'arancia, dalla quantità di liquore, dalla grandezza delle uova, dall'umidità della farina. **VEDERE CONSISTENZA DAL VIDEO.** Lavorare energicamente. Incorporare il mezzo bicchiere di latte con il lievito. Lavorare energicamente. Lasciare lievitare fino a che non compaiono bolle scoppiate
- 3) Scaldare bene l'olio, introdurre con un mestolo l'impasto nella bottiglia a cui va tolto il fondo e il collo fino all'attaccatura e farlo colare. In realtà si usa un imbuto con il manico lungo e l'uscita larga se conoscete un lattoniere fatevelo fare. Far scendere l'impasto a spirale in una larga padella e dorare da ambo i lati. Far sgocciolare su carta paglia e passare nello zucchero.

<http://www.ecucinando.it/http://it.youtube.com/watch?v=5AnEpYkJFJg>





