

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE



TEMPO DI
PREPARAZIONE

60 minuti



TEMPO DI
COTTURA

50 minuti



PORZIONI



5 persone



PREPARATA
DA

d'Augelli
Sabrina 3^oE
M.Falco



E' un dolce tradizionale campano ma diffuso, ormai, in tutta Italia con le sue varianti e nomi diversi. Il nome deriverebbe da Giuseppe che, in fuga verso l'Egitto con Maria e Gesù, per mantenere la famiglia si era dato al mestiere del "frittellaro". Per questo motivo in tutta Italia, le zeppole sono i dolci tipici della **festa del papà**.

Ingredienti

Crema pasticciera:

- 150 g di zucchero
- 60 g di farina
- 500 g di latte
- 2 uova
- buccia di limone grattugiato

Pasta choux:

- 150 g di acqua
- 80 g di burro a pezzi
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 120 g di farina
- 3 uova

Preparazione

Crema pasticciera:

1. Lavorare le uova con lo zucchero
2. Aggiungere la farina e continuare a lavorare
3. Incorporare il latte a filo, continuando a mescolare
4. Inserire la buccia del limone grattugiato per poi passare ai fornelli a fuoco dolce
5. Quando si addensa, allontanare dal fuoco
6. Lasciarla raffreddare

Pasta choux:

1. Versare in una pentola l'acqua con il burro e il sale, portare a bollore e aggiungere la farina tutta in una volta
2. Spegnerne il fuoco e aggiungere le uova, una alla volta, continuando a mescolare
3. Creare le zeppole con l'aiuto di una sac à poche con bocchetta a stella formando delle piccole spirali, su una teglia rivestita da carta da forno
4. Infornare a 200°C per 3-4 minuti

Informazioni Nutrizionali