

Zeppole

Ingredienti per 6-8 persone:

150 gr.di farina
70 gr.di burro
40 gr.di zucchero
3 uova
la scorza grattugiata di 1 limone
300 gr.di crema pasticciera
amarene sciropate o ciliegie
zucchero a velo
olio di semi di arachide

Preparazione

Portate a bollore 250 ml.di acqua in una casseruola con il burro. Levate dal fuoco, versate tutta la farina e mescolate bene.

Unite quindi lo zucchero e la scorza di limone, e impastate aggiungendo le uova, uno alla volta. Trasferite il composto in un sac à poche con la bocchetta rigata. Ritagliate tanti quadrati di carta forno, di circa 8 cm. di lato. Disponeteli sulla placca del forno, e ungeteli leggermente di olio. Quindi premendo il sac à poche con un movimento a spirale, formate su ogni quadrato una scodellina di pasta.

Aiutandovi con la carta forno, fate scivolare le zeppole nell'olio bollente e friggetele fino a doratura. Scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

Farcite le zeppole con la crema pasticciera, guarnite con un'amarena sciropata, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite