

Le Zeppole di San Giuseppe al forno e fritte

In occasione della Festa del Papà non possono di certo mancare le famose e deliziose zeppole di San Giuseppe. Una pasta choux (o bignè) soffice e saporita, con un ripieno di crema pasticcera ed ornate infine con squisite amarene sciropate.

Gli ingredienti che vi propongo sono per 12 zeppole di media dimensione (senza doppio giro).

Ingredienti:

- 250 gr di acqua
- 150 grammi di farina 00
- 2 gr di sale fino
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 230 gr di uova (pesate senza guscio)
- 100 gr di burro di buona qualità
- aromi: scorza del limone grattugiato e qualche goccia di essenza alla vaniglia oppure una bustina di vanillina.

Per la farcitura e decorazione:

- crema pasticcera q.b.
- amarene sciropate (es. Fabbri)
- zucchero a velo vaniglinato q.b.

Procedimento:

Per preparare la crema pasticcera potete consultare la mia ricetta cliccando [QUI](#). La crema dovrà essere completamente raffreddata prima di utilizzarla per la farcitura.

Preparazione delle zeppole:

In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con il burro, lo zucchero, la scorza del limone ed il sale, continuando a

girare finché il burro non si sarà sciolto del tutto. Successivamente rimuovete il pentolino dal fuoco, unite lentamente la farina setacciata e riscaldare nuovamente il composto fino a quando non si formerà una pasta compatta che si staccherà dalle pareti.



Fate intiepidire e riposare la pasta per almeno una mezz'ora.

Versate la pasta in una planetaria con inserita la frusta e, a media velocità, aggiungete le uova una alla volta. Aspettate che il primo uovo si sia inglobato bene per poi continuare con i restanti. Quando il composto risulterà liscio e ben amalgamato spegnete il robot da cucina, trasferite il composto in una ciotola e ponete in frigorifero a riposare per circa un'ora.



Su una teglia rivestita con carta da forno, formate le vostre zeppole utilizzando una sac à poche con beccuccio a stella. Create dei cerchi e se lo desiderate ripassateli due volte (un cerchio sopra l'altro). Ovviamente facendo il doppio giro otterrete meno zeppole. Lasciate una sorta di buco al centro che durante la cottura tenderà a stringersi se non chiudersi.



http://www.pasticciando.it/wp-content/uploads/2022/03/VID_20220319_0855230.mp4

Infornate le zeppole in forno statico preriscaldato a 210° C per circa 40 minuti possibilmente a “valvola aperta” e cioè lasciando lo sportello del forno leggermente aperto (potete utilizzare una piccola pallina di carta di alluminio da posizionare tra il forno e lo sportello). In questo modo si asciugheranno meglio anche all’interno. Spegnete il forno e lasciatele dentro per circa 3 minuti. Toglietele dal forno e lasciate raffreddare completamente.





La farcitura e la decorazione finale:

Tagliate le zeppole in due e distribuiteci della crema pasticcera a cerchio. Richiudete le zeppole, spolverizzatele con dello zucchero a velo vaniglinato, e sopra ad ognuna di esse distribuite dell'altra crema pasticcera (sempre con la sac a poche). Infine decorate con un'amarena sciroppata.



Ecco le vostre zeppole di San Giuseppe pronte. Spolverizzatele con dello zucchero a velo vaniglinato e ponetele in frigorifero fino al loro consumo.

Se invece li volete fritti potete intagliare la carta forno in tanti quadretti e creare le vostre zeppole per ognuno di essi. Portate l'olio di arachidi ad una temperatura di 160-170°C (attenzione a non superarla). Prendete la zeppola con la carta ed immergetela nell'olio capovolta. In questo modo la carta si staccherà da sola, toglietela dall'olio e fate cuocere le

zeppole in modo uniforme (almeno 1-2 minuti per lato).



▪



▪



▪

Un segreto per avere zeppole meno unte: cuocetele dapprima in forno statico per 10 minuti e poi ultimatele nell'olio bollente. In questo modo la pre-cottura in forno creerà una pellicola che impedirà all'olio di penetrare troppo.

Happy Father's day.

Charles