

LA RICETTA

Zeppole di San Giuseppe al forno

CULTURA

14_11_2022



Questa variante è più leggera della variante frita, ma altrettanto squisita. Con questa pasta potete fare anche i choux à la crème. Per la crema pasticciera, ho scelto una ricetta molto semplice e “sicura”.

Ingredienti per circa 12 zeppole

Per la pasta:

150 g di acqua

100 g di burro

150 g di farina

5 uova medie

1 pizzico di sale fino Crema pasticciera Ciliegie sciroppate Zucchero a velo

Per la crema pasticciera:

600 g di latte intero

3 uova medie

120 g di zucchero semolato

40 g di farina

La scorza intera di mezzo limone

Preparazione

In una pentola versare l'acqua e il burro, aggiungere un pizzico di sale e portare sul fuoco. Mescolare fino a completo scioglimento del burro.

Appena inizia a bollire aggiungere tutta la farina e mescolare con il mestolo per qualche minuto fino a che l'impasto forma una palla compatta. Quindi togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

A questo punto aggiungere le cinque uova medie, uno alla volta. Amalgamare bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo. L'impasto diventerà denso e cremoso.

Riempire una sac à poche con una punta a stella. In una teglia rivestita di carta forno formare le zeppole, che sono come dei cerchi (ciambelle). Fare due giri lasciando vuoto il centro e tenendo un po' di distanza tra una e l'altra perché si gonfiano durante la cottura.

Mettere in forno ventilato a 200 °C per i primi 15 minuti, poi abbassare a 190 °C per altri 10 minuti. Quindi spegnere il forno e tenere lo sportello socchiuso. Tenere le zeppole in forno fino a raffreddamento.

Nel frattempo, preparare la crema pasticciera. In un tegame a bordi alti, sbattere bene le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Aggiungere la farina setacciata e mescolare bene per evitare la formazione di grumi.

Unire la scorza intera di limone e lasciare da parte. Scaldare il latte a parte e appena prende il bollore, versarlo sul composto di uova, zucchero e farina mettendo contemporaneamente il tegame sul fuoco basso.

Mescolare continuamente e portare il composto al bollore.

Continuando sempre a mescolare, fare cuocere per 3 minuti, poi togliere il tegame dal fuoco e lasciare raffreddare. Togliere la scorza del limone solo poco prima di utilizzare la crema pasticciera.

Quando le zeppole di San Giuseppe sono raffreddate, sono pronte per essere guarnite

con la crema pasticciera, utilizzando il sac à poche. Riempire prima il centro e poi fare un bel ricciolo di crema sopra.

Mettere un'amarena sciroppata al centro di ogni zeppola e infine spolverizzare con abbondante zucchero a velo.