

Zeppole di San Giuseppe



 **Per 16 zeppole**

Ingredienti

Per la pasta choux

250 gr di acqua | 100 gr di burro | 175 gr di farina | 5 uova | 5 gr di sale

Per la crema pasticcera

500 ml di latte intero | 150 gr di zucchero | 70 gr di farina | 3 tuorli | 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere | scorza di limone non trattato

Per guarnire

8 amarene sciroppate | zucchero a velo

Procedimento

Portare a bollore l'acqua, il burro e il sale in una pentola capiente, aggiungere tutta in una volta la farina e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino a che il composto non si sia staccato dalle pareti della pentola. Togliere dal fuoco e unire un uovo alla volta, mescolando ogni volta fino a che questo non sia ben amalgamato dal composto. Mettere il composto in un sac à poche con il beccuccio a stella, rivestire due teglie di carta da forno, formare le zeppole facendo un doppio giro di impasto su se stesso a forma di cerchio oppure ovale. Infornare a 200°C per 25 minuti, dopodiché sfornare e lasciare raffreddare. Crema pasticcera. Portare a bollore il latte e la vaniglia, in una terrina sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero, versare sopra la farina e un po' di latte bollente, mescolare, aggiungere tutto il latte, un pezzo di scorza di limone e trasferire in pentola, mettere sul fuoco e portare a bollore, sempre mescolando con la frusta. Una volta che la crema bolle farla cuocere per 1 minuto, trasferirla in una terrina e coprirla a contatto con la pellicola, lasciare raffreddare.

Mettere la crema in un sac à poche con il beccuccio a stella e decorare le zeppole facendo su ognuna di esse un giro di crema. Decorare ciascuna zeppola con mezza amarena e spolverare con zucchero a velo.