

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 260 g di farina bianca,
- 50 g di burro,
- 50 g di zucchero,
- poco lievito in bustina,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 12 ciliegie sciroppate,
- olio per friggere,
- 1 uovo,
- sale.

Per la crema pasticciera:

- 2,5 dl di latte,
- 3 tuorli,
- 60 g di zucchero,
- 20 g di farina bianca,
- 1 pezzetto di scorza di limone,
- 1 pezzetto di vaniglia.

Preparazione della crema pasticciera:

fate bollire il latte con la scorza di limone e la vaniglia.

Mettete in una terrina i tuorli d'uovo e lavorateli con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa; unite la farina e continuate a lavorare con una spatola di legno.

Togliete la vaniglia e la scorza dal latte e aggiungetelo, poco per volta, al composto, continuando a mescolare.

Versate la miscela ottenuta in un tegame a fondo concavo e fate cuocere a fiamma bassa, continuando a mescolare senza far bollire.

Travasate la crema in una terrina e lasciatela intiepidire, mescolando ripetutamente.

Preparazione delle zeppole:

mettete 250 g di farina a fontana sul piano di lavoro, unitevi nel centro il lievito, l'uovo, lo zucchero, il burro a tocchetti e pochissimo sale.

Impastate gli ingredienti energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; formate tante palline e lasciatele riposare su una spianatoia cosparsa di farina.

Scaldate l'olio in una padella e friggetevi le zeppole, poche per volta, facendole gonfiare e colorire uniformemente.

Sgocciolatele e mettetele su carta assorbente da cucina.

Disponetele sul piatto da portata, guarnitele con la crema pasticciera e le ciliegie, quindi servitele calde.