

ZEPPOLE DI SANT'ANTONIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per le zeppole)

120 g di acqua fredda

1 pizzico di sale

80 g di burro

120 g di farina 00

4 uova

(per la crema pasticcera)

4 tuorli d'uovo

80 g di zucchero

20 g di maizena

1 bacca di vaniglia

½ lt di latte

(per la finitura)

Amarene sciroppate

Zucchero a velo



PREPARAZIONE

Come prima cosa, preparate la crema pasticcera: incidete la bacca di vaniglia ed estraetene i semi. Unite questi ultimi ai tuorli d'uovo e allo zucchero. Mentre portate a bollore il latte, mischiate con una frusta i tuorli con lo zucchero e, una volta amalgamati, aggiungete la farina, setacciandola con un colino. Versatevi il latte bollito a filo, continuando a rimestare con la frusta, portate nuovamente sul fuoco e – una volta addensata, lasciate cuocere altri 5/10 minuti. Lasciate raffreddare e infine trasferite in una siringa da pasticciere con bocchetta dentellata.

Preparate la pasta choux per le zeppole: ponete in una casseruola l'acqua, il burro e il sale e portate a ebollizione. Togliete dalla fiamma, rovesciate tutto d'un colpo la farina e mescolate energicamente, sino a ottenere una palla liscia. Riportate sul fuoco e attendete che sfrigoli, come se friggesse. Stendete su una spianatoia e lasciate intiepidire.

Dopodiché, trasferite il composto in una bastardella e iniziate a incorporare le uova una alla volta, mescolando con una frusta o cucchiaio di legno.

Trasferite in una sac-à-poche o in una siringa da pasticciere con bocchetta dentellata e formate le zeppole, creando su una placca 4 corone da due strati ciascuna che infornerete nell'ultimo ripiano in basso a 200° ventilato per 15 minuti e per ulteriori 5 minuti, abbassando a 190°.

Affinché le zeppole non smontino, lasciatele raffreddare gradualmente: una volta terminata la cottura, spegnete il forno e – con una pallina di carta stagnola create un soffietto nel forno.

Decorate cospargendo le zeppole di zucchero a velo, adornando con crema pasticcera e rifinendo con amarene sciroppate.