



## Zeppole di San Giuseppe

### Ingredienti

500 gr di acqua  
400 gr di farina  
6 uova  
75 gr di burro  
1 pizzico di sale  
crema pasticciera  
amarene q.b.

Un classico della pasticceria napoletana. C'è chi le preferisce al forno, ma per me sono migliori fritte.

Mettere in una pentola l'acqua con il burro e il pizzico di sale; al momento del bollore versarvi la farina setacciata tutta insieme e mescolare energicamente per 10 minuti.

Riporre la pasta nella ciotola della planetaria e iniziare a mescolare con il gancio a foglia.

Una volta fredda incorporarvi le uova una alla volta e lavorare finché non si sarà amalgamato tutto il composto.

Preparare la sac a poche con l'imboccatura a stella e oliare i muscoli perché questa è una faticaccia non indifferente!

L'impasto, infatti, è molto più compatto di quello dei bignè.

Preparare la carta da forno sulla quale poggiare le zeppole.

A questo punto ho tagliare in quadrati la carta con sopra la zeppola in modo poi da facilitare la frittura.

Per la frittura preparare una padella con olio di arachidi; quando è caldo immergere le zeppole con la loro carta.

Quando questa si scollerà da sola, girare le zeppole, rigirarle per un minuto e farle dorare. Fare sgocciolare le zeppole su una carta assorbente, poggiarle su un piatto e guarnirle con la crema e con le amarene.