

# Le golose Zeppole della Festa del Papà

**MOLINO  
PAGANI**

FARINE. DAL 1803.

Con Isola Pagani

Macinata a Pietra La1803 Tipo 1 Medio

## Per la pasta bigné:

Farina Isola Pagani  
Macinata a Pietra  
La1803 Tipo 1 Medio: 180g  
Acqua: 240g  
Burro: 120g  
Uova intere: 200g  
Sale: 1 pizzico

## Per la crema:

Tuorli: 4  
Zucchero semolato: 100g  
Farina Exacta Pasticceria Frolla Tipo "00": 45g  
Latte intero: 500ml  
Vaniglia e buccia di limone.

## Procedimento per la crema

Per prima cosa preparare la crema, che avrà bisogno di raffreddare per essere utilizzata. Mettere a scaldare in un pentolino il latte con la buccia di limone e la vaniglia. Intanto in una ciotola mischiare uova, zucchero e farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Quando il latte inizia a bollire togliere limone e vaniglia e versarlo nella ciotola con l'impasto di uova zucchero e farina, mischiando bene.

Quando il composto è ben amalgamato, rimetterlo nel pentolino con fuoco al minimo, continuando a mescolare ininterrottamente fino a che la crema sarà cotta e di consistenza densa. A questo punto versare la crema in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare fino a completo raffreddamento.



## Procedimento per le zeppole

Prendere un pentolino e unire burro, sale e acqua e portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco unire la farina e mescolare bene fino ad ottenere una polentina senza grumi. Riportiamo sul fuoco e finiamo di cuocere fino a che non si stacca dai bordi e si rassoda. Mettere la polentina in una ciotola e stemperare mischiandola per 3 minuti poi aggiungere un uovo alla volta e mescolare bene con un cucchiaino di legno fino a completo assorbimento, e continuare con un altro uovo fino alla fine. Chi volesse utilizzare l'impastatrice planetaria dovrà usare il gancio a forma di scudo/foglia per far assorbire le uova alla polentina, oppure in alternativa le fruste elettriche a velocità media.

Il composto ottenuto sarà di consistenza molto densa. Inserirlo in una tasca da pasticciare con il beccuccio rigato e formare le zeppole su un quadrato di carta da forno leggermente oliato che ci aiuterà a farle staccare ed a farle cadere nell'olio da frittura precedentemente scaldato a 180°C. Una volta fritte da entrambi i lati adagiarle su dei fogli di carta assorbente per fargli perdere l'olio in eccesso.

Una volta fredde decorarle con la crema pasticciera e con una ciliegina.



Leggi online

Auguri Papà!

