

*Dolce*

*Zeppole San Giuseppe*

*250 gr. Farina 00*

*250 gr. acqua*

*50 gr. di burro*

*3 uova*

*Scorza di un limone, olio per frittura, zucchero*



*Mettere a bollire l'acqua con un pizzico di sale ed un po' di buccia di limone grattugiato, togliere dal fuoco una volta raggiunto il bollore ed aggiungere la farina, rimettere su fuoco lento e girare fino ad ottenere un impasto solido che si "stacca" dal fondo come un corpo unico. Far raffreddare, aggiungere le 3 uova, amalgamare con cura e far riposare.*

*Mettere il composto così ottenuto in una sac a poche e disegnare le zeppole direttamente nella padella con olio caldo ma a fuoco lento, una volta che la zeppola è diventata biancastra ed è aumentata di volume alzare la fiamma per fare la doratura, togliere dall'olio e riporre su carta per far assorbire l'olio in eccesso poi trasferire in una teglia con lo zucchero e girare la zeppola per far aderire lo zucchero da tutti i lati.*

*Suggerimenti: eventualmente farcire con crema pasticcera e marmellata di amarene*