

ZEPPOLINE ALLE AMARENE

dolci



► **Tempo**
1 ora

► **Spesa**
oltre 10 euro

► **Calorie**
540 a porzione

► **Difficoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 50 g di burro • 25 g di strutto • 250 g di farina 00 • 6 uova
- amarene sciroppate
- olio di semi di arachidi
- sale

Per la crema pasticcera:

- 350 ml di latte • 150 ml di panna fresca • 9 tuorli
- 150 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 1 limone non trattato
- 40 g di amido di mais

ZEPPOLINE ALLE AMARENE

La variante



il composto si staccherà dalle pareti della casseruola. Incorporate le uova una alla volta, montando con una frusta fino a ottenere un composto liscio.

3 **Trasferite** il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella. Ritagliate tanti quadrati di carta da forno di circa 8 cm di lato e formateci sopra altrettante piccole ciambelline con il composto, facendolo scendere dalla tasca e lasciando un forellino al centro.

4 **Immergete** nell'olio bollente poche zeppoline alla volta, sfilate la carta da forno quando le zeppoline si saranno gonfiate, poi giratele. Friggetele finché saranno dorate e sgocciolatele su carta assorbente. Disponete al centro di ciascuna zeppolina un po' di crema pasticcera e qualche amarena.

AL FORNO

Formate questi dolcetti con la tasca da pasticciere disponendoli, ben distanziati, sulla placca coperta da carta da forno. Cuocete a 200 gradi per circa 10 minuti. Aprite leggermente lo sportello del forno e terminate la cottura per altri 5 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

DAL RAMO AL VASO

Amarene denocciolate in sciroppo di amarena Fabbri, 600 g a euro 10,65.



1 **Portate** a bollire il latte e la panna con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e la scorza del limone. Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, unite il latte filtrato e cuocete a fuoco basso, mescolando finché la crema si addenserà. Coprite con pellicola e fatela raffreddare.

2 **Portate** a bollire in una casseruola 250 ml di acqua con il burro a cubetti, lo strutto e un pizzico di sale. Unite la farina tutta in una volta e mescolate energicamente finché