

# Zeppole di San Giuseppe

circa 30 porzioni



media

up to 40 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per Frittelle

**Ingredienti:**

50 g burro o margarina

uova

250 ml acqua

**Per Friggere:**

1 l olio di semi di arachidi

**Per Farcire:**

300 g crema pasticcera già pronta

30 g amarene sciroppate

**1 Preparazione:**

Preparare l'impasto seguendo le istruzioni di preparazione sul retro della confezione. Mettere l'impasto in una tasca da pasticciare con una bocchetta grande a stella. Spremendo la tasca formare 3 o 4 ciambelle (Ø 5-6 cm) su un piccolo foglio di carta da forno.

**2** Capovolgere ed immergere il foglio con le ciambelline in abbondante olio bollente (175-180°C). Girare le zeppole durante la cottura in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie. Durante la cottura mantenere costante la temperatura dell'olio.

**3** Dopo la cottura, lasciare sgocciolare le zeppole su carta assorbente. Un volta raffreddate, cospargerle con lo zucchero al velo (contenuto nella bustina piccola). Distribuire 1 cucchiaino della crema pasticcera al centro di ogni zeppola e completare con un'amarena sciroppata.

**In pentola: 20 Minuti**