

Zeppole di San Giuseppe

250 gr di Acqua

50 gr di Burro

150 gr di Farina

4 uova

Versare l'acqua in una pentola, aggiungere il burro e portare a bollore, unire la farina tutta in una volta, cuocere per qualche minuto mescolando, quando il composto si stacca dalle pareti del tegame, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Aggiungere al composto freddo le uova una alla volta mescolando bene, prima di aggiungere l'uovo successivo così fino al quarto.

Mettere il composto in una saccapoche e formare delle ciambelle, in una teglia coperta con della carta forno, e cuocerle in forno a 180° per circa 20 minuti, in alternativa si possono friggere.

decorare con crema pasticcera e amarene sciroppate e spolverare con zucchero a velo.

P.S. L'impasto è lo stesso dei bignè.