

Zeppole con il kit forno



Ingredienti:

500 ml acqua

50 g burro

1 pizzico di sale

300 g farina 00

6 uova

crema pasticciera 500 g ([crema pasticciera](#))

amarene sciroppate

zucchero a velo q.b.

Mettete nella pentola l'acqua con il sale ed il burro.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fuoco finché arriva al ebollizione. Spostate dal fuoco e aggiungete tutta la farina in un colpo solo.



Amalgamate energicamente. Rimettete sul fornello piccolo a fiamma bassa mescolando continuamente finché l'impasto si stacca dalla pentola. Trasferite l'impasto nella planetaria (va bene anche a mano con la frusta) e aggiungete le uova uno per volta.



Non unite il secondo uova finché il primo non si assorbito completamente. Lavorate bene il composto con le fruste.



Lasciate riposare anche 30 minuti. Trasferite l'impasto in una sacca da pasticciere con la bocchetta rigata e formate le zepole sulla carta forno o tappetino silicone poggiato nella teglia. Formate il disco base poi fatte 2 giri sui bordi per formare la cavità da contenere la crema pasticciera. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa circa 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Cuocete le prossime zepole direttamente a fiamma medio-bassa per 20 minuti e lasciate riposare coperto 5 minuti. La camera d'aria nel kit è già calda.

Lasciate raffreddare e farcite con la crema pasticciera. Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con le amarene sciropate.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.