

Zeppole fritte



Ingredienti:

6 uova

140 g burro

500 ml acqua

80 g zucchero

300 g farina

scorza grattugiata di 1 limone

un pizzico di sale

ciliegie candite

zucchero a velo q. b.

Mettete nella pentola l'acqua, il sale ed il burro. Coprite

con Magic Cooker .



Usate la fiamma alta finché arriva all'ebollizione. Spostate dalla fiamma e mettete la farina tutta insieme.



Girate velocemente prima con la frusta , poi con il cucchiaino di legno fino ad ottenere una palla compatta. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Lasciate raffreddare e aggiungete la scorza grattugiata del limone e le uova uno per volta. Mescolate bene dopo ogni uovo fino al completo assorbimento.



Trasferite il composto ottenuto in una sac-à-poche.

Tagliate la carta forno a quadrati e su ogni uno spremete l'impasto in forma di disco.



Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e sopra una pentola con olio abbondante. Coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta per circa 5 minuti. Alzate il coperchio e mettete 3-4 pezzi per volta. Dopo qualche secondo il quadrato di carta forno si stacca da solo e lo potete togliere. Cuocete sempre a fiamma alta 3 minuti su ogni lato.



Una volta fritte, mettete le zepole sulla carta forno. Lasciate raffreddare e riempite con la crema pasticcera con panna. Sopra una ciliegia e lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.