

Zeppole semplici



INGREDIENTI:

Farina gr 500

acqua gr 500

10 uova

zucchero vanigliato gr 200

sale q.b.

olio per friggere q.b.

PROCEDIMENTO:

Fare un impasto con acqua, farina e un pizzico di sale e quando sarà pronta spianatela sulla base di lavoro leggermente unta con olio. Lavoratela per circa 10 minuti e stendetela col matterello.

Date forma a tanti bastoncini larghi circa 1 cm. e lunghi 20 cm.

Unite le estremità dei bastoncini formando delle piccole ciambelle ovali (non rotonde). Fate friggere le zeppole in un tegame con abbondante olio a calore moderato, coprendo con *Magic Cooker* per 5 minuti circa dopodiché spegnete, attendere 10 secondi e alzare il vostro *Magic Cooker*. Scolate una volta dorate. Cospargetele abbondantemente di zucchero mescolato ad una bustina di vanillina