



ZEPPOLA FRITTA



INGREDIENTI

Ingredienti

- | | |
|-------------------------|---------|
| • Acqua | 1000 gr |
| • Sale | 20 gr |
| • Margarina per impasti | 200 gr |
| • Farina Torta | 800 gr |
| • Uova sgusciate Aia | 1100 gr |

PROCEDIMENTO

Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua il sale e la margarina. Aggiungere la farina setacciata e far cuocere il tutto per 5 minuti a fuoco lento. Mettere in planetaria con la foglia, e aggiungere gradualmente: Formare le zeppole su teglia. Cuocere in forno a 190° per 4 minuti. Ultimare la cottura in Homanin 170\180°C. Guarnire con crema pasticcera, Amarenapoli e zucchero a velo.