



Zeppole di natale - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Campania - dolce povero - fritto - zeppole di Natale - dessert natalizio

In campania, per Natale, accanto a dolci sontuosi ed elaborati, preparati nei monasteri per le classi più abbienti, ci sono dolci per i più poveri, preparati con pochi e semplici ingredienti

Ingredienti:

200 gr. di Manitoba
250gr di farina 00
1 busta di preparato per puré Knorr
3 uova intere
100 gr. di zucchero
1/2 bicchiere di latte tiepido in cui è sciolto un cubetto di lievito
la buccia grattugiata di un limone
50 gr. di strutto
1 bicchierino di rum
1 pizzico di sale
zucchero per guarnire
olio di frittura + una buccia di limone (non grattugiata!) per aromatizzare l'olio di frittura

Preparazione:

Amalgamare le 3 farine, fare il cratere e aggiungere gli altri ingredienti. Impastare accuratamente. Staccare dei pezzi, fare palline e poi rotolini da chiudere a ciambella. Lasciare lievitare fino a quando non raddoppiano, poi friggere dapprima a fuoco dolce da ambo i lati, poi far dorare a fuoco più alto. Scolare e passare nello zucchero.

NB: fra una padellata e l'altra, spegnere e far raffreddare l'olio....altrimenti non gonfiano oppure friggere con 2 padelle, una a fuoco dolce ed un'altra a fuoco forte
Nell'olio di frittura mettete all'inizio una buccia di limone che toglierete quando vedete che comincia a diventare marroncina





[Vai alla discussione sul forum](#)