



Miscela Oro Pan Riso



Zeppole al cacao

 12 zeppole  3 ore

INGREDIENTI

30 g cacao amaro

188 g Miscela Oro Pan Riso

262 g acqua

105 g burro

7 uova (circa 350 g)

30 g zucchero

1 pizzico di sale

500 ml panna da montare

2 cucchiaini colmi di crema spalmabile
alle nocciole

gocce di cioccolato

fondente e bianco

PROCEDIMENTO

Prepara la pasta bigné.

Versa in una casseruola l'acqua, il pizzico di sale e il burro morbido tagliato a pezzetti.

Mescola tra di loro la **Miscela Oro Pan Riso** e il cacao amaro.

Metti la casseruola su fuoco basso e aspetta che il burro si sciolga prima di aumentare la fiamma e portare l'acqua a bollore.

Ai primi accenni di bollore, abbassa la fiamma al minimo e versa il mix con il cacao.

Mescola con una spatola vigorosamente per circa 2 minutini, cercando di staccare l'impasto dal fondo della casseruola.

Dovrai ottenere un impasto denso che verserai nella ciotola della planetaria.

In mancanza di planetaria, la potrai versare in una ciotola classica e usare le fruste elettriche.

Aspetta qualche minuto in modo che scenda un poco di temperatura e aziona la planetaria con l'accessorio foglia. Fai girare la foglia per qualche istante, così la temperatura scende ancora e poi incorpora un uovo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato incorporato.

All'inizio l'impasto risulterà molto sodo ma, man mano che aggiungerai le uova, diventerà sempre più soffice. Ricorda di staccare spesso l'impasto dalla foglia e dai bordi della ciotola e di ribaltarlo.



Ci vorranno circa 10 minuti affinché tutte le uova vengano incorporate, ma dopo 6 uova controlla la consistenza dell'impasto.

La pasta deve risultare liscia, non troppo soda, non troppo fluida, deve cadere dalla foglia formando una specie di triangolo e deve cadere pesantemente.

Fodera un paio di teglie con della carta da forno e versa l'impasto in una sacca da pasticceria munita di beccuccio stellato di circa 1,5/2 cm.

Sulla placca forma dei cerchi di circa 5 o 6 cm di diametro, fai due passaggi, cioè forma un cerchio e sopra questo rifai un altro cerchio, così le zeppole saranno belle gonfie e alte.

Distanza le zeppole tra di loro perché gonfiano moltissimo in cottura.

Una volta formate tutte le zeppole, metti le placche da forno in frigo per circa 45 minuti.

Riscalda il forno a 180° in modalità ventilata.

Inforna le zeppole e lasciale cuocere per circa 35 o 40 minuti, dipende molto dal tuo forno.

Le zeppole devono essere leggere, croccanti all'esterno, staccarsi facilmente dalla carta da forno e, al tatto, non devono risultare morbide.

Se dopo 40 minuti non sono così, prolunga la cottura di altri 5 minuti.

Una volta cotte, mettile a raffreddare su una griglia.

Prepara la crema.

Monta la panna e, quando sei a metà del lavoro, unisci la crema spalmabile.

Continua a montare con le fruste finché non ottieni una crema setosa, liscia e che tiene la forma.

Versa la crema in una sacca da pasticceria e, una volta le zeppole ben fredde, tagliale a metà e farciscile di crema, poi decora anche la superficie, spolvera con zucchero a velo e decora a piacere con gocce di cioccolato.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro