



Miscela Oro Pàn



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE *Borghesevanni*

Zeppole alla crema



6 Zeppole



circa 75 min.

INGREDIENTI

100 g Miscela Oro Pàn Ori di Sicilia

130 g acqua

50 g burro

175 g uova (circa 4 uova medie)

1 pizzico di sale

per la crema pasticcera:

100 g tuorli

500 g latte (anche senza lattosio)

150 g zucchero

scorza di arancia grattugiata

50 g maizena

per la finitura:

amarene sciroppate

zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Prepara la crema pasticcera.

Versa in casseruola i tuorli, lo zucchero e la scorza di arancia.

Mescola con una frusta e poi unisci la maizena.

Diluisi con il latte e mescola per rimuovere tutti i grumi.

Infine cuoci la crema finché non addensa, mescolando di continuo.

Sposta la crema cotta in un contenitore, copri la crema con pellicola trasparente, poggiandola proprio a contatto della crema, lascia che raffreddi e poi mettila in frigo.

Prepara la pasta bigné.

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

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

Ai primi accenni di bollire, abbassa la fiamma al minimo e versa la **Miscela Oro Pàn**.

Mescola con una spatola vigorosamente per circa 2 o 3 minuti, cercando di staccare l'impasto dal fondo della casseruola.

Dovrai ottenere un impasto denso che verserai in una ciotola

Aspetta qualche minutino in modo che scenda un poco di temperatura, batti le uova e poi incorporale poco per volta.

All'inizio l'impasto risulterà molto sodo ma, man mano che aggiungerai le uova, diventerà sempre più soffice.

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



- Imburra una teglia antiaderente e rimuovi l'eccesso con un tovagliolo.
- Versa l'impasto in una sacca da pasticceria munita di beccuccio stellato di circa 1 - 1,5 cm.
- Sulla placca forma sei cerchi di circa 5 cm di diametro, fai due passaggi, cioè forma un cerchio e sopra questo rifai un altro cerchio, così le zeppole saranno belle gonfie.
- Distanza le zeppole tra di loro perché gonfiano in cottura.
- Riscalda il forno a 180° in modalità ventilata.
- Inforna le zeppole e lasciale cuocere per circa 40 o 45 minuti, dipende molto dal tuo forno.
- Sforna le zeppole e poggiale su una gratella affinché raffreddino.
- Tira fuori dal frigo la crema pasticcera e lavorala con la frusta così torna liscia e setosa.
- Versa la crema in una sacca da pasticceria con beccucci stellato.
- Taglia a metà le zeppole e farcisci con la crema.
- Rimetti a posto la calotta superiore e decora anche questa con poca crema al centro.
- Decora con un'amarena e spolvera di zucchero a velo.

I Consigli d'Oro

- Sai che puoi lavorare la pasta bignè in planetaria con la foglia?
- Puoi preparare sia la pasta bignè che la crema il giorno prima e conservarli in frigo.
- L'indomani forma le zeppole, cuocile e condiscile.
- Le zeppole resistono in frigo 24 ore oppure, non farcite di crema, fuori dal frigo e in un sacchetto di carta, per 3 giorni.

Buon Appetito!