

# CANNAMELA

## Mini zeppole con crema alla cannella



### Ingredienti

- 15 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 250 g acqua
- 75 g burro
- 150 g farina
- 4 uova
- qb olio per friggere
- 370 g latte
- 4 tuorli
- 100 g zucchero
- 45 g farina
- 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- qb amarene sciroppate



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
60 minuti



Difficoltà  
Difficile



Cottura  
In  
casseruola,  
Fritto



Kcal per  
persona  
333.9\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Crema: scaldare il latte. Sbattere i tuorli con lo zucchero e setacciare sulla massa la farina. Senza smettere di mescolare, versare a filo il latte. Sempre mescolando cuocere la crema a fiamma moderata, continuando la cottura per 2 min da quando inizierà a bollire. Allontanare dal calore e aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA.
- 2** Proteggere la crema con pellicola e lasciare raffreddare.
- 3** Zeppole: in una casseruola sul fuoco sciogliere il sale, lo zucchero e il burro nell'acqua, poi portare tutto ad ebollizione. Versare la farina in un sol colpo mescolando energicamente con una frusta. Cuocere per 2-3 minuti, poi allontanare dal calore, mescolare per 1 min per fare perdere calore e unire un uovo alla volta sbattendo energicamente.
- 4** Dalla carta-forno ricavare tanti quadrati di cm 10 di lato. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta a stella e, sulla carta da forno, formare delle ciambelline del diametro di 5-5,5 cm.
- 5** In una casseruola scaldare l'olio per friggere e immergere poche zeppole alla volta. Quando saranno dorate e gonfie, scolarle su carta da cucina.
- 6** Porre la crema in un sac à poche e farcire le zeppole con un ciuffo di crema.
- 7** Completare le zeppole con un'amarena sciropata e servire.