



Zeppolone di San Giuseppe

 TORTE
DOLCI

 MEDIA

 40 MINUTI

 12 PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- ◆ 200 ml latte
- ◆ 40 g burro
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 150 g farina bianca
- ◆ 0,5 bustine di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)
- ◆ 2 cucchiari di **Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI**
- ◆ 4 uova
- ◆ **Mandorle affettate PANEANGELI**
auettate

PER FARCIRE E DECORARE

- ◆ 2 buste di **Crema Pasticcera PANEANGELI**
- ◆ 500 ml latte a temperatura ambiente
- ◆ **Ciliegie candite PANEANGELI**
- ◆ **Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI**

Preparazione

1. Porta ad ebollizione in un pentolino con manico lungo latte, burro e sale; toglilo dal fuoco ed aggiungi, tutta in una volta, la farina setacciata con il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Mescola con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta, quindi riscalda per 1 minuto, sempre mescolando.
2. Metti subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungi l'estratto, un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte.
3. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere forma sulla lastra foderata con carta da forno una ciambella del diametro di circa 24 cm; decorala con le mandorle auetate e cuoci per circa 1 ora nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C). Non aprire il forno durante i primi 40 minuti di cottura in quanto la lievitazione potrebbe essere compromessa. Terminata la cottura e lascia raureddare la ciambella in forno prima di estrarla.
4. Preparare la crema pasticcera con il latte come indicato sulla confezione.
5. Taglia la ciambella ben raureddata e con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, farciscila con la crema pasticcera e aggiungi le ciliegine candite tagliate a metà.
6. Terminare la decorazione con zucchero al velo.
7. Conserva la zeppolona di San Giuseppe in frigorifero e consumala entro 48 ore.