Iginio Massari The Sweetman, le zeppole di San Giuseppe. VIDEO

massari-8-6192a97d

Zeppole di San Giuseppe

PER LA PASTA CHOUX
150 g di farina 00
250 g di acqua + 55 g di burro
3 uova + 1 tuorlo
2 g di sale
olio di semi di arachidi per frittura q.b.

PER LA CREMA PASTICCERA
1 litro di latte intero
1 baccello di vaniglia
la scorza grattugiata di 1 limone
3 chiodi di garofano
1 bastoncino di cannella
200 g di tuorli
400 g di zucchero semolato
100 g di amido di riso
PER L’ASSEMBLAGGIO
zucchero a velo q.b.

Iginio Massari The Sweetman