



DOLCETTI E CR?PES

Frittelle con crema allo zabaione



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
430K

NOTE

INGREDIENTI

160 g di Farina 0

40 g di Amido di mais (maizena)

40 g di Burro

4 Uova

20 g di Zucchero semolato

1 cucchiaio di Rum

1 Limone bio

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

200 ml di Acqua

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

PER LA CREMA

5 Tuorli

25 g di Farina 0

120 g di Zucchero semolato

10 cl di Marsala secco

5 cl di Vino Moscato

Preparazione

- Preparate subito la crema allo zabaione. Montate i tuorli con lo zucchero e la farina setacciata finché saranno gonfi e spumosi.
- Intanto scaldate fin quasi a ebollizione il Marsala e il Moscato, versateli a filo sui tuorli montati, sempre frullando con le fruste elettriche. Fate addensare la crema a fiamma dolce, sempre mescolando, poi trasferitela in una ciotola e coprite la superficie con la pellicola; lasciate intiepidire e mettete in frigo.
- Dedicatevi all'impasto. Versate l'acqua in una pentola, unite il burro, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e scaldate a fuoco dolce.
- Quando la preparazione bolle, toglietela dal fuoco e aggiungete la farina 0 e l'amido setacciati, tutti in una volta. Mescolate con energia e rimettete sul fuoco; appena il composto si stacca dai bordi della pentola, toglietelo e fatelo intiepidire leggermente in una ciotola capiente, coperto con della pellicola.
- Aggiungete le uova, una alla volta e solo quando il precedente è ben assorbito: se potete usate il frullatore con le fruste a spirale, altrimenti mescolate a mano, con un cucchiaio. All'inizio il composto risulterà piuttosto duro, ma dopo aver ben amalgamato il primo uovo dovrebbe ammorbidirsi. Alla fine unite il rum, il lievito setacciato e mescolate ancora 2 minuti: otterrete un impasto leggermente coloso e compatto.
- Scaldate abbondante olio di semi in una padella a bordi abbastanza alti (attenzione a non farlo fumare). Prelevate delle piccole porzioni di impasto e friggetele, poche alla volta, finché si saranno ben gonfiate. Fatele colorire uniformemente, scolatele e appoggiatele su carta assorbente. Proseguite finché avrete utilizzato tutto l'impasto.
- Trasferite la crema allo zabaione preparata in una siringa da pasticciere con bocchetta fine e lunga e con questa farcite le frittelle ormai tiepide. Cospargetele di zucchero a velo e servite.

Carla Marchetti