

Zeppole di san giuseppe

il tradizionale dolce campano preparato nel giorno di San Giuseppe, in una versione al forno più leggera ma altrettanto golosa.

Vediamo insieme le **zeppole di San Giuseppe al forno**, la ricetta per dei pasticcini ripieni di [crema pasticcera](#), decorati con la classica amarena in cima e una spolverizzata con abbondante zucchero a velo.

La ricetta delle **zeppole al forno** non è difficile ma occorre seguire il procedimento passo passo per realizzare la **pasta choux**, sia nella lavorazione degli ingredienti sia nella cottura. Otterremo così delle zeppole soffici e golose! Se provate le **zeppole di San Giuseppe** e vi piacciono, condividete la ricetta con i vostri amici e ricordate di inviarmi le vostre bellissime foto!

Approfondimenti

Pasta choux

La pasta choux è una ricetta base di pasticceria che serve per realizzare bignè, éclair e zeppole.

Zeppole di San Giuseppe

Le zeppole di San Giuseppe sono un dolce tradizionale originario della Campania che si prepara per la [festa del papà il 19 marzo](#), il giorno di San Giuseppe.

Tempo di preparazione

Preparazione	Cottura	Tempo totale
20 minuti	25 minuti	45 minuti

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 50 g acqua
- 34 g burro
- 50 g farina
- 2 uovamedie
- un pizzico di sale fino
- crema pasticcera *q.b.*
- ciliegie sciroppate *q.b.*
- zucchero a velo *q.b.*

Preparazione

1. In una pentola versiamo l'acqua e il burro, aggiungiamo un pizzico di sale e portiamo sul fuoco. Mescoliamo fino a completo scioglimento del burro.
2. Appena inizia a bollire aggiungiamo tutta la farina e mescoliamo con il mestolo per qualche minuto fino a che l'impasto forma una palla compatta. Quindi togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.

3. A questo punto aggiungiamo le cinque uova medie, una alla volta. Amalgamiamo bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo.
4. L'impasto diventerà denso e cremoso.
5. Riempiamo una sac à poche con una punta a stella. In una teglia rivestita di carta forno formiamo le zeppole. Facciamo due giri lasciando vuoto il centro e tenendo un po' di distanza tra una e l'altra perché si gonfiano in cottura.
6. Mettiamo in forno ventilato a 200 °C per i primi 15 minuti, poi abbassiamo a 190 °C per altri 10 minuti. Quindi spegniamo il forno e teniamo lo sportello socchiuso, possiamo bloccarlo con un mestolo. Teniamo le zeppole in forno fino a raffreddamento.
7. Quando le zeppole di San Giuseppe sono pronte possiamo guarnire con la crema pasticcera aiutandoci con la sac à poche. Cerchiamo di riempire prima il centro e poi facciamo un bel ricciolo di crema sopra.
8. Mettiamo un'amarena sciroppata al centro di ogni zeppola e infine spolverizziamo con abbondante zucchero a velo.
9. Le zeppole di San Giuseppe sono pronte per essere servite!