RICETTE

Zeppole craquelin con Nutella® e crema

Difficile | 2 h 0 min

INGREDIENTI

per 12 porzioni

Farina 00 150 g

Acqua 250 g

Uova 3 medie (180g)

Burro (freddo o a temperatura ambiente) 45 g

PER IL CRAQUELIN:

Farina di nocciole 80 g

Zucchero 80 g

Burro 60 g

PER LA CREMA PASTICCERA:

Latte intero 175 g

Panna fresca liquida 75 g

Tuorli (di circa 3 uova medie) 75 g

Zucchero 60 g

Amido di mais (maizena) 15 g

Farina 00 5 g

PER DECORARE:

Nutella® 180 g

Ciliegie candite 12

Zucchero a velo qb

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1 Iniziamo dal **craquelin**: versa in una ciotola il burro, lo zucchero, la farina di nocciole. Impasta velocemente a mano finché non avrai ottenuto un composto omogeneo.

2 Versa il composto tra due fogli di carta forno e con un mattarello ottieni una sfoglia spessa 1mm; trasferisci su una planchetta e lascia riposare in freezer per tutto la preparazione delle zeppole. Quindi, al momento opportuno, basterà recuperare dal freezer il craquelin e rimuovere la carta forno. Dovrai poi ricavare 12 dischetti con un coppapasta di 6 cm di diametro; puoi fare poi un foro al centro con un coppapasta da 2 cm di diametro. Questi dischetti forati verranno adagiati sulle zeppole prima della cottura.

3 Per le zeppole: in un tegame dal fondo spesso versa l'acqua, unisci il burro e lasciala fondere a fiamma moderata.

4 Non appena sfiorerà il bollore, aggiungi la farina tutta in una volta. Mescola subito con un cucchiaio di legno e continua finché il composto non si sarà addensato e si staccherà dalle pareti.

5 Trasferisci il composto in una ciotola e giralo col cucchiaio per un paio di minuti per farlo intiepidire.

6 Inserisci le uova, poco per volta, mescolando pazientemente: all'inizio è normale che il composto risulti slegato. Non appena la prima parte delle uova sarà incorporata, versa la successiva e continua a mescolare fino al completo assorbimento.

7 Metti il composto in una sac-à-poche con una bocchetta a stella di 10 mm e lascialo in frigorifero a raffreddare.

8 Trascorso il tempo, posiziona un foglio di carta forno su una leccarda e disegna con una matita dei cerchi di 7 cm (consigliamo 5 cerchi per teglia) aiutandovi con un coppapasta, per dare una forma precisa alle zeppole.

9 Gira il foglio al contrario e forma le zeppole, cercando di stare nel perimetro dei cerchi disegnati. Prima un cerchio di impasto, poi un altro sopra. Posiziona su ciascuna zeppola i dischetti craquelin.

10 Cuoci in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti, nel ripiano medio del forno. Quando saranno ben dorate sfornale e lasciale raffreddare a temperatura ambiente.

11 Nel frattempo puoi occuparti della crema: versa il latte e la panna in un pentolino e porta a bollore.

12 Nel frattempo, in un altro pentolino versa i tuorli, lo zucchero e lavora brevemente prima di unire l'amido e la farina. Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.

13 Quando il latte avrà raggiunto il bollore versalo sul composto di uova. Cuoci mescolando di continuo a fuoco medio finché la crema non sarà densa e liscia. Versa la crema in una ciotola con la pellicola a contatto e lascia raffreddare bene.

14

Metti la Nutella® in una sac-à-poche con beccuccio a stella di misura 12mm e fai lo stesso con la crema pasticcera. A questo punto recupera le zeppole craquelin e spolverizzale in superficie con un po' di zucchero a velo. Guarnisci con un ciuffo di crema e poi con un ciuffo di Nutella®. Aggiungi una ciliegia candita su ogni zeppola e saranno pronte per essere gustate!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette