



Frittelle ripiene



Zucchero di canna DEMERARA



Difficoltà alta



20 minuti

Ingredienti per le frittelle ripiene.

- 250 g Acqua
- 40 g Burro
- 1 pizzico Sale
- 225 g Farina media W280
- 40 g Zucchero di canna DEMERARA
- 1 bustina Vanillina
- ½ arancia Scorza grattugiata di ½ arancia
- ½ limone Scorza grattugiata di ½ limone
- 45 g Grappa
- 245 g Uova (5 circa)
- 1 litro Olio di semi di arachide

Per la crema:

- 500 g Crema pasticcera
- 200 g Panna montata

Per lo zabaione:

- 300 g Crema
- 200 g Panna montata
- 200 g Zabaione

Per farcitura al cioccolato:

- 500 g Crema pasticcera al cioccolato
- 200 g Panna montata

Per la decorazione:

100 g Zucchero semolato ridotto a polvere

Procedimento



1. In una casseruola, portate ad ebollizione l'acqua con il burro ed il sale, quindi aggiungete la farina e fate cuocere sul fuoco un paio di minuti.



2. Togliete dal fuoco e, in una planetaria, aggiungete lo zucchero, gli aromi e la grappa. Incorporate poi le uova una alla volta finché il composto risulti liscio e cremoso.



3. Con l'aiuto di un cucchiaino formate delle frittelle, immergetele delicatamente nell'olio bollente e fatele friggere circa 3/4 minuti, fino a quando saranno belle dorate.



4. Scolatele su carta assorbente e lasciatele intiepidire. Scegliete il tipo di farcitura che più vi aggrada e riempiate le frittelle con l'ausilio di una sac a poche. Passatele poi nello zucchero ridotto a polvere prima di servirle.