

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

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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 cucchiaio 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 riempite le frittelle con l’ausilio di una sac a poche. Passatele poi nello zucchero ridotto a polvere prima di servirle.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED