



ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

- g 125 acqua
- g 125 latte intero
- g 120 burro
- g 5 sale
- g 10 zucchero di canna
- g 125 Farina **leDivine, Monica**
- g 125 Farina **leDivine, Sofia**
- g 400 uova intere

In un pentolino mettiamo burro, acqua, latte, sale e zucchero e portiamo a bollire, in modo da sciogliere completamente il burro. Al primo bollire, uniamo la farina, miscelata in precedenza, tutta d'un colpo, mescoliamo in modo energico fino a quando pasta non si appiccica alla pentola, ottenendo la cosiddetta "polenta".

Passiamo in planetaria in modo da raffreddare il composto; uniamo, poco per volta, le uova (il composto deve assorbire completamente le uova, prima di aggiungerne delle altre).

Il composto, una volta pronto, deve rimanere aggrappato al cucchiaino e, nel colare, deve formare un triangolo.

Formiamo le nostre zeppole con la sac à poche, su dei fogli di carta da forno.

Friggere a 175°C fino alla doratura del prodotto.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





CREMA PASTICCERA

- g 900 latte intero
- g 250 tuorlo d'uovo
- g 300 zucchero
- g 30 amido di mais
- g 60 amido di riso
- pz 1 scorza di limone
- pz 1 scorza d'arancia
- pz 1 bacca di vaniglia
- g 100 panna fresca(fredda)

In microonde o in pentola portare il latte e la parte esterna della vaniglia a bollire.

In una ciotola a parte miscelare amidi, aromi (compresa la polpa della vaniglia), zucchero e tuorlo.

Una volta caldo, versare il latte nella miscela di zucchero e tuorlo e riportare o in microonde o nella pentola per poi raggiungere 85°/90°.

Versare la panna fredda nella crema giunta a cottura e mixare.

Lasciar raffreddare tutto in velocità.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

