

Zeppole alla crema con gru  di cacao

Ingr dients

- 100g di uova
- 35g di birra
- 100g di panna liquida al 30% di materia grassa
- 300g di farina
- 50g di zucchero semolato
- 5g di zucchero di canna
- 4g di sale
- 14g di lievito fresco
- 430g di latte intero
- 75g di gru  di cacao (1)
- 85g di tuorli d'uovo
- 85g di zucchero semolato
- 35g di maizena
- 15g di gru  di cacao (2)

Pr paration

1. Tra iorni   Martedi Grasso, e da quando condivido ricette qui, non avevo ancora fatto delle ciambelle!
2. Ecco quindi una ricetta per correggere questo errore: ciambelle riempite con una crema infusa al gru  di cacao (che d  un sapore abbastanza diverso da una crema al cioccolato, posso solo consigliarvi di provare per rendervene conto).
3. Mi sono ispirata alla ricetta di French Bastards trovata sul sito di Hachette Pratique per l'impasto delle ciambelle; per la crema, se caso mai non avete il gru  potete infondere il latte con della vaniglia, cannella o anche del caff , oppure aggiungere qualche quadrato di cioccolato alla fine della cottura della crema, fate parlare la vostra golosit  Strumenti : Frusta Sac   poche Bocchetta 10mm Ingredienti : Ho utilizzato il gru  di cacao Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 40 minuti + cotturaPer 10 ciambelle: Le ciambelle: di uova di birra di panna liquida al 30% di materia grassa di farina di zucchero semolato di zucchero di canna di sale di lievito fresco Olio per friggere Zucchero semolato Nella ciotola dotata di gancio, versate le uova, la birra e la panna.
5. Coprite con la farina, poi aggiungete gli zuccheri, il sale e il lievito sbriciolato.
6. Impastate fino a quando l'impasto non   ben omogeneo e si stacca dai bordi della ciotola.
7. Avvolgete l'impasto con pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 3 ore.
8. Dopo il riposo, tagliate 10 pezzi, formate delle palline e stendeteli.
9. Mettere in frigorifero per 30 minuti, poi lasciarle lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.
10. Poi scaldare l'olio di cottura a 160/170 C e cuocere le ciambelle per circa 4 minuti su ogni lato.
11. Metterle su carta assorbente, poi rotolarle nello zucchero.
12. Lasciarle raffreddare.
13. La crema al gru : di latte intero Circa 200 a di latte intero per completare di gru  di cacao (1) di tuorli d'uovo di zucchero semolato di maizena di gru  di cacao (2) Riscaldare il latte con il gru  di cacao (1) poi coprite la pentola con pellicola e lasciate in infusione per almeno 1h30.
14. Poi, riscaldare di nuovo il composto, filtratelo, e completate con il latte per ottenere nuovamente .
15. Riscaldare nuovamente il latte infuso.
16. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena, poi versateci sopra il latte.

17. Rimettete tutto nella pentola, poi addensate a fuoco medio sbattendo continuamente.
18. Versare in un recipiente, coprite a contatto e lasciate raffreddare completamente in frigorifero.
19. Poi, aggiungete il gru  di cacao (2).
20. Mettete la crema pasticcera in un sac   poche con una bocchetta liscia da 10 a 12mm.
21. Riempite ogni ciambella, poi buon appetito!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com