# Are You Ready for San Giuseppe's Zeppole?

Rosanna Di Michele (March 05, 2015)

Italian spin on the American donuts, although possibly it is the donuts that are an American spin on the Italian Zeppoli, dating far back to the Middle Ages. This fried choux pastry is traditionally prepared on March 19th, St. Joseph Day (la festa di San Giuseppe), also Father's Day in Italy. And Rosanna is ready with her recipe!

Recipe for 20 Zeppole Ingredients:
Cold water (2 cups)
Margarine or butter (125g / 5 oz)
Wheat flour (250g / 8 oz)
Eggs (6 whole)
Baking powder (1/2 packet)

Pinch of salt.

Ingredients for the cream:
Milk (2 cups)
Egg yolks (3)
Sugar (100 g / 1/2 cup)
Wheat flour (50g / 1/4 cup)
Vanilla extract 1/2 tablespoon

Preparation of Zeppole:
-Pour the water into a pan, add the salt and margarine (or butter).
-Bring to a boil, then add the flour and sprinkle in the baking powder.
-Mix with a wooden spoon until it takes a round shape, forms a sort of ball.
-Let the mixture sit in a bowl for 10 minutes.
-Add eggs (2 at a time) and mix with an electric mixer for about 10 minutes.
-Prepare a baking sheet and cover it with wax paper.
-Use a pastry bag with spout to form rings layering them on top of each other directly on the baking sheet.
-Place in a 350 deg preheated oven (it's very important that the oven is hot) for 25 minutes.

Preparation of the filling:
-Boil the milk in a saucepan.
-In another deep pan, off the heat, place the egg yolks, sugar and stir with a wooden spoon to achieve a soft texture.
-Add the flour and continue stirring.
-Add the boiling milk to the mixture, pouring it a little time, and mix everything together on low heat for 5 minutes.
-Pour the ready cream into a bowl and add the vanilla stirring occasionally.
-Once the zeppole are baked, let them cool and cut them in half, horizontally and fill with cream.
-Dust with powdered sugar and serve.

Buon appetito
**Rosanna**

More recipes from Rosanna's Blog >>> **[2]**

Ingredienti per 20 Zeppole:
Acqua fredda  (500cc)
Margarina o Burro (125gr)
Farina di grano tenero (250gr)
Lievito Angelo (1/2 bustina)
Uova 6
Pizzico di sale

Ingredienti per la crema:
Latte (500cc)
Tuorli d'uovo (3)
Zucchero (100gr)
Farina di grano tenero(50gr)
Vanillina (1/2 bustina)

Procedimento per Zeppole:
-Versare in un tegame l'acqua, il sale e la margarina ( o burro ).
-Portare ad ebollizione, aggiungere la farina e il lievito a pioggia.
-Girare con un cucchiaio di legno fino a raggiungimento di un composto a forma rotonda (come una palla).
-Lasciare riposare il composto in una terrina per 10 minuti.
-Aggiungere le uova (2 per volta) e lavorare con lo sbattitore elettrico (con fruste a spirali) per circa 10 minuti.

-Preparare una teglia da forno, stendere la carta forno.
-Munirsi di sacco per pasticceri con beccuccio e formare degli anelli uno sopra l'altro direttamente sulla teglia.
-Adagiare nel forno (e' molto importante che il forno sia caldo) per 25 minuti a 180 gradi.

Procedimento per la crema:
-Portare ad ebollizione il latte in un tegame.
-In un altro tegame alto, a fuoco spento, versare i tuorli , lo zucchero e mescolare con un cucchiaio di legno fino a raggiungimento di un composto morbido.
-Aggiungere la farina e continuare a mescolare.
-Nel frattempo, il latte e' arrivato ad ebollizione e versare un po' per volta nel tegame dove c'è il composto.
-Mescolare il tutto sul fuoco lento per 5 minuti.
-Pronta la crema, versarla in una terrina, aggiungere la vanillina e mescolare di tanto in tanto.
-A cottura ultimata delle zeppole, lasciare riposare e tagliarlo a metà in senso orizzontale e versarci la crema.
-Ricomporre la zeppole. Spolverare con lo zucchero a velo.

Buon appetito
**Rosanna**

**Altre ricette nel blog di Rosanna >>>** [2]

**Source URL:** http://iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/are-you-ready-san-giuseppes-zeppole

**Links**
[1] http://iitaly.org/files/39360zeppproonte1362599235jpg
[2] http://www.i-italy.org/bloggers/cooking-rosanna