

# Buñuelos fritos, Zeppole di San Giuseppe y Grispelle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crispelles

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Sal:** 20 g

**Canela:** A gusto

**Pasas de Uva:** 100 grs.

**Agua:** 1 L

**Ralladura de naranja:** Cantidad deseada

**Papa:** 1 Unidad

**Levadura:** 20 grs.

**Harina:** 1 k

### Zeppole di San Giuseppe

**Manteca:** 25 g

**Huevos:** 300 grs.

**Amarenas en almíbar:** A gusto

**Sal:** Una pizca

**Crema pastelera:** Cantidad deseada

**Harina 0000:** 270 grs.

**Agua:** 500 ml.

**Azucar:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Zeppole di San Giuseppe

- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore agua, *manteca*, azúcar, sal y una vez que rompa hervor agregue la *harina* mientras mezcla con un batidor manual y la preparación se ponga espesa, luego siga mezclando con una cuchara de madera durante 3 minutos mas y retire del fuego

- Una vez tibia la masa colóquela dentro del bowl de la batidora y trabájela a velocidad baja mientras incorpora los huevos de a poco, luego suba la velocidad y trabájela hasta lograr una masa homogénea.

## Crispelles

- Pele la *papa* y cocínela en agua hasta que se desintegre.
- En un bowl grande coloque la *harina*, la *levadura*, el *huevo*, sal, dos cucharadas del agua con la *papa* desintegrada y el agua, comience a mezclar con la mano y agregue las pasas de uva, golpee la masa dentro del bowl para incorporar aire, trabájela hasta que la masa se despegue de la mano
- Cubra el bowl con una frazada y colóquelo en un lugar calido hasta que leve.

## Armado

- En una sartén coloque el aceite y llévelo a fuego medio.
- Coloque abundante azúcar un una fuente y perfume con ralladura de *naranja* y en otra fuente azúcar perfumada con canela.

### - Para el armado de los crispelles

- Con la ayuda de una cuchara tome una porción de la masa y colóquela en el aceite caliente, proceda del mismo modo con el resto de masa
- Una vez dorados retire y colóquelos sobre la azúcar perfumada con *naranja* y canela.

### - Para el armado de los Zeppole di San Giuseppe

- Coloque la masa dentro de una manga.
- Tome una hoja de papel *manteca* y corte cuadrados de 10cm de lado, luego con la ayuda de la manga realice círculos de dos vueltas en el centro de cada cuadrado, en el mismo aceite fría los zeppole, coloque los cuadrados de papel con masa, cuando comiencen a dorarse quite el papel y cocínelos hasta que se doren.
- Una vez fríos rellénelos con la *crema* pastelera.

## Presentación

- Sirva en una fuente los crispelle y los zeppole decorados con amarenas.
- Huevos, 300 gramos, equivalen a 7 unidades aproximadamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-fritos-zeppole-di-san-giuseppe-y-grispelle>