

# Zeppole napoletane

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Harina:** 300 grs.

**Marsala:** 2 cdas.

**Canela:** 1 cdita.

**Miel:** 300 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 1 cdita.

**Azucar impalpable:**

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *levadura* con un poco de agua y el azúcar.
- Agregue poco a poco, intercalando, el *harina* y el agua, aromatice con la canela y el marsala.
- Continúe incorporando *harina* y agua hasta lograr una masa pegajosa.
- Con la ayuda de dos cucharas haga una especie de bastones y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con miel entibie los zeppole.
- Sirva en una fuente, bañe con la miel y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/zeppole-napoletane>