



Zeppoline di Natale di Tommasina Paolella

Ingredienti

1/2 bustina di uva passa
1 litro d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
2 bustine di vaniglia
liquore
10 uova
zucchero e cannella per l'impastatura
2 mandarini
1/2 bicchiere di olio di semi
un pizzico di sale
1 kg di farina

Preparazione

Mettere a bagnomaria l'uvetta per 10 minuti. Sgocciolarla e metterla in una pentola e aggiungere vanillina, zucchero e liquore. Grattugiare la buccia di limone e versare il succo dei mandarini. Aggiungere in fine l'olio il sale e l'acqua e portare a ebollizione. A questo punto versare un pò di acqua e la farina e mescolare energicamente per qualche minuto. Versare l'impasto su di un canovaccio unto di olio e stemperare i grumi della farina, unendo di olio di volta in volta il piano. Quando l'impasto è omogeneo, aprirlo e versare le uova sbattute e amalgamare il tutto. Far riposare per 20 minuti in luogo fresco. Preparare le frittelle in forma circolare con una siringa da pasticciere. Poi friggere in abbondante olio. subito dopo preparare le frittelle nello zucchero e cannella, preparati in una ciotola. Riporre le frittelle su un vassoio e servire calde.

Tommasina suggerisce di preparare le zeppoline proprio come fa lei, tutti insieme in famiglia perché acquistano un sapore decisamente più dolce...

