

## Zeppole di carnevale (Dolci)



### Preparazione

Ponete in una ciotola la farina, il sale, lo zucchero, il lievito e la cannella. Aggiungete l'acqua, l'olio e le uova e impastate velocemente con una forchetta. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lavoratelo con le mani fino a ottenere un panetto omogeneo e di colore bruno. Lasciatelo lievitare in una ciotola infarinata e coperta da un canovaccio fino a quando non sarà raddoppiato di volume. Trascorso il tempo necessario, prelevate piccoli pezzi di impasto per volta e formate piccoli cilindri lunghi circa 15 cm. Richiudeteli unendo le estremità per formare le ciambelline e friggetele in olio già caldo fino a quando non saranno dorate da entrambi i lati. Scolatele su carta assorbente e quando saranno fredde spolverizzatele di zucchero a velo.

### Consigli

Le zeppole di Carnevale sono sempre sensazionali, soprattutto se guarnite con dello zucchero normale quando sono ancora calde o, viceversa, se decorate leggiadramente con dello zucchero a velo quando sono fredde.

### Curiosità

In Italia esistono tantissime versioni differenti di zeppole, frittelle: le origini delle zeppole per il Carnevale, però, sono da ricercare tra Marche, Sardegna ed Umbria.

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina "00"** 400 grammi

**Zucchero** 100 grammi

**Sale** (mezzo cucchiaino raso di sale)

**Cannella** (mezzo cucchiaino di cannella)

**Olio extra vergine di oliva** (3 cucchiaini di olio di oliva)

**Uova** 2 unità

**Lievito di birra** (mezza bustina di lievito di birra secco)

**Acqua** 100 millilitri (tiepida)

**Olio** (per friggere, qb)

**Zucchero a velo** (per decorare)