

Pastiera tipica napoletana da 1 kg

La speciale Pastiera tipica napoletana, ricetta classica. Dimensioni circa 24 cm di diametro ed 1,0 Kg di peso di prodotto netto.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 17,00 €

Prezzo di vendita 17,00 €

Sconto

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Dolci Capricci](#)

Descrizione

Claudio e Silvana si svegliano molto presto la mattina, questo perché hanno un compito davvero importante: sfornare deliziosi dolci caldi, capaci di allietare le giornate ai fortunati avventori. La piccola *pâtisserie di Lacco Ameno*, è un vero e proprio punto di riferimento per gli isolani che amano la dolcezza; la selezione è folta e variegata: biscotti, torte e dolciumi di ogni sorta, vivacizzano la piccola vetrina e inondano il piccolo locale di un profumo invitante. Una tappa obbligata per i turisti che hanno voglia di conoscere l'arte della pasticceria locale.

Una esperienza culinaria da non perdere per i vostri "Dolci capricci" è senza dubbio, quindi, la tipica pastiera Napoletana dolce tipico della Pasqua anche sull'isola d'Ischia!

Ingredienti per una caprese in ruoto da 20 cm:

Ingredienti per la Frolla:

+ 300 gr di zucchero,

+ 450 gr di burro,

+ 750 gr di farina

Ripieno:

- + 500 gr di grano,
- + 500 gr di ricotta
- + 500 gr di zucchero
- + 4 uova, canditi di arancia, essenza *millefiori* ed essenza d'arancia

Procedimento:

amalgamare in un recipiente zucchero, grano e ricotta. Aggiungere 4 uova precedentemente sbattute, unire l'essenza di arancia. Adagiare su una teglia la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con dei lembi di pasta frolla.

Unità nella scatola: 1

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.