

Pastiera tipica napoletana da 1,5 Kg



Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg



La speciale Pastiera tipica napoletana, ricetta classica. Dimensioni circa 26 cm di diametro ed 1,5 Kg di peso di prodotto netto.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 33,00 €

Prezzo di vendita 33,00 €

Risparmi:

[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 paste dolci per i cari, veri e propri prodotti artigianali di Ischia che amano la dolcezza e una selezione delle dolci scaglie della Pasqua. 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

+ 3 uova

Ripieno:

+ 800 gr di grano,

+ 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, l'aroma senza amalgamare. Formare 50 sfoglie. Stendere la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con dei lembi di pasta frolla.

Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg

Unità nella scatola: 1 Pastiera

Recensioni

Mercoledì, 11 Aprile 2018

Eccellente, la fragranza di agrumi e l'impasto morbido e dal sapore delicato! Bravi

Carla