Pastiera tipica napoletana da 1 kg





1 / 4





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 incluse28,00 €

Prezzo di vendita28,00 €

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 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

2 / 4

Pastiera	Napoletana	classica,	pasqua	ad	Ischia
----------	------------	-----------	--------	----	--------

+ 3 uova

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 confezione: 1

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

ero un po'scettica nell'ordinare una pastiera on line, invece lo consiglio vivamente, arrivata imballata benissimo e squisita!

MT