

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

38,00 €

38,00 €

[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 pasticcini dolci, caldi, capaci di allietare le giornate invernali. Un lavoro non facile, ma che amano, la vigilia di conoscere l'arte della pasticceria locale. Invitante. Una tappa obbligata per i turisti che hanno

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:

+ 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, l'arancia e l'essenza di arancia. Adagiare su una teglia la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con del fieno di pasta frolla.

Unità nella confezione: 1 Pastiera

Recensioni

Mercoledì, 11 Aprile 2018

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

Carla