

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casatiello dolce pasquale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **casatiello dolce pasquale** è un dolce semplice ma ricco di sapore. Bello da vedere grazie alla candida glassa che lo ricopre, è facile da preparare e vi stupirà per la sua bontà. Si tratta di una ricetta campana molto antica, che prende il nome anche ti pigna di Pasqua.

Una ricetta tradizionale che si tramanda di generazione in generazione, perfetta nei giorni di festa.

Si preparava con le nonne nei giorni a ridosso delle festività pasquali e si consumava specialmente alla

colazione di Pasqua. E affinché la Pasqua sia perfetta non deve mancare la [pastiera napoletana](#).

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 250 gr

UOVA 3

PANNA FRESCA 200 ml

LIQUORE STREGA 1 bicchierino

ZUCCHERO 120 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

GLASSA PRONTA ALLA VANIGLIA

GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il casatiello dolce di Pasqua per prima cosa montate le uova con lo zucchero con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto leggero e chiaro.





2 Unite la panna senza montarla ed il liquore; mescolate dal basso verso l'alto per amalgamare gli ingredienti.





- 3** Unite, a questo punto, la farina ed il lievito setacciati ed incorporateli sempre mescolando dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.



- 4** Versate l'impasto per il casatiello in uno stampo col buco centrale di 24 cm di diametro.



5 Infornate a 180°C per 35-40 minuti; verificate comunque la cottura con uno stecchino.



6 Sfornate il casatiello e lasciatelo freddare leggermente prima di sformarlo.

Decorate con la glassa bianca e dello zucchero in granella.



CONSIGLIO

Come mai non riesco a montare la panna?

Per montare bene la panna assicurati che sia ben fredda, mettila in frigo qualche ora prima!

Mi dici come faccio per amalgamare bene?

Mescola dall'alto verso il basso in modo da ottenere una crema soffice e piena di aria.

Quanto tempo si conserva?

Per almeno due o tre giorni se chiuso in un sacchetto.