

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casatiello dolce

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **casatiello dolce**, noto anche come **Pigna di Pasqua**, è un [dolce](#) tipico della tradizione campana. Morbido e profumato, è arricchito da una [glassa all'acqua](#) e confettini colorati. Perfetto per la **colazione** o la **merenda di Pasqua**, si prepara in pochi passaggi con ingredienti semplici. Prova questa versione facile e porta in tavola un **dolce soffice e irresistibile!**

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEL CASATIELLO DOLCE

UOVA MEDIE 3
FARINA 00 250 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 200 gr
ZUCCHERO 120 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

INGREDIENTI PER LA GLASSA ALL'ACQUA

ZUCCHERO A VELO 125 gr
ACQUA CALDA 2 cucchiaini da tavola

INGREDIENTI PER DECORARE

CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 Prepara l'impasto

In una ciotola capiente, monta le uova con lo zucchero alla massima velocità con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.







- 2** Aggiungi la panna liquida e continua a mescolare abbassando la velocità delle fruste. Setaccia farina e lievito e incorporali poco alla volta, mescolando delicatamente con una spatola fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.









3 Cottura

Versa l'impasto nello stampo a ciambella imburrato e infarinato. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti. Fai la prova stecchino: se esce asciutto, il dolce è pronto. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella per dolci.





4 Prepara la glassa

In una ciotola, mescola zucchero a velo e acqua calda fino a ottenere una glassa fluida e omogenea.





5 Decorazione

Versa la glassa sul dolce raffreddato, distribuendola in modo uniforme. Decora con confettini colorati e lascia solidificare prima di servire.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Monta bene le uova con lo zucchero per ottenere un dolce soffice.

Aromi extra: Puoi aggiungere liquore o scorza di limone per un tocco più profumato.

Glassa perfetta: Aggiungi l'acqua poco alla volta per ottenere la giusta consistenza.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi usarlo per fare delle [fette biscottate](#) dolci.

COME CONSERVARE IL CASATIELLO DOLCE

Il casatiello dolce si conserva sotto una campana per dolci o avvolto nella pellicola alimentare per 3-4 giorni, mantenendo la sua morbidezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pastiera napoletana](#): l'iconico dolce di Pasqua campano.

[Torta di ricotta e limone](#): fresca e profumata.

[Ciambellone di Pasqua](#): soffice e aromatico.

[Pan di Spagna soffice](#): perfetto come base per dolci farciti.

[Colomba fatta in casa](#): la classica protagonista della Pasqua.

[Pizza sbattuta](#): semplice e perfetta per ogni occasione.