

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scarcella di Pasqua

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **Scarcella di Pasqua** è un dolce tradizionale, tipico della **Puglia** dove questa ricetta viene preparata nella **settimana Santa**, e viene consumata da tutta la famiglia durante la **colazione della Domenica di Pasqua**.

La Scarcella è un **grosso biscotto di pasta frolla** a cui vengono date varie forme, c'è chi lo fa a forma di colomba, di coniglio o chi preferisce dargli la forma di un cestino, la cosa che ricorre sempre è la **presenza di un uovo sodo** con il guscio incastrato tra la pasta frolla, questa è la particolarità che lo distingue da altri tipi di ricette pasquali, insieme agli immancabili zuccherini colorati.

Prova a cucinare le **Scarcelle di Pasqua** e regalane

una ad ogni commensale, vedrai che succedono! Se vuoi cimentarti in altre ricette della **tradizione pasquale** ti lascio qualche idea:

[Uova di Pasqua fatte in casa](#)

[Pastiera Napoletana](#)

[Pastiera al cioccolato](#)

[Crescia di Pasqua](#)

[Pizza di pasqua dolce](#)

[Casatiello](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

BICARBONATO DI SODIO 5 gr

BURRO 100 gr

SCORZA DI LIMONE 1

UOVA INTERE 2

LATTE 100 ml

UOVA SODE 8

ZUCCHERINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione della scarcella di Pasqua inizia col preparare la base di pasta frolla:

in una ciotola versa la farina 00, lo zucchero semolato, il lievito in polvere per dolci, il bicarbonato e la scorza grattugiata del limone.

Mescola il tutto, aggiungi il burro tagliato a pezzi e comincia ad impastare fino ad ottenere un composto sabbioso.



2 Sempre nella ciotola, aggiungi il latte, a temperatura ambiente, e le due uova intere, impasta il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo di pasta frolla, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.





3 Trascorso il tempo previsto per il riposo, riprendi il panetto di frolla e, con l'aiuto di un mattarello, stendilo su un piano da lavoro infarinato fino ad ottenere una sfoglia spessa circa 1 cm.

Con le formine, se le hai, o con un coltello ben affilato ricava i biscotti e posizionali su una leccarda rivestita da carta forno.

Su ogni scarcella posiziona un uovo sodo al centro.





- 4 Spennella con del latte tutta la superficie delle scarcelle e con i ritagli di frolla rimasti, forma delle strisce strisce di frolla che userai per "bloccare" l'uovo. Decora ogni scarcella con zuccherini o codette colorati.

Adesso inforna le scarcelle nel forno già caldo a 180 gradi, in modalità statico, per circa

30-35 minuti.

Una volta dorate, sforna le scarcelle e lasciale raffreddare prima di gustarle in tutta la loro semplicità e bontà.



