

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cacaruozze

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 1,2 kg

ZUCCHERO 300 gr

UOVA 6

CREMOR TARTARO 30 gr

BICARBONATO DI SODIO 15 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

SCORZA DI LIMONE 1

PER LA GLASSA

ZUCCHERO 300 gr

ALBUME 1

SUCCO DI LIMONE 1

ACQUA 200 ml

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare le cacaruozze.



2 Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 3 Prelevate dall'impasto delle piccole porzioni alle quali darete le forme più diverse (le più ricorrenti, secondo tradizione: la lettera "S", il cuore, la bambolina ecc.).

Infornate a 200°C per circa 20 minuti.



- 4 Una volta sfornate ricopritele con glassa e confettini colorati.

Per realizzare la glassa (in dialetto "naspro"), bollite lo zucchero nei due decilitri di acqua fin quando non diventi filante, versatelo lentamente nell'albume montato a neve, aggiungete il succo di limone e mescolate il tutto.



- 5 Procedete, quindi, alla copertura dei dolci aiutandovi con un pennello adatto. Prima che il “naspro” si rapprenda decorate con i confettini colorati.