

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Casatiello dolce napoletano

di: ire74

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: + 12 ORE PER LA LIEVITAZIONE



## INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
UOVA 8  
PASTA MADRE 450 gr  
STRUTTO 150 gr  
ZUCCHERO 450 gr  
VANILLINA 2 bustine  
UVA PASSA 100 gr  
CEDRO E SCORZETTE CANDITE 100 gr  
SALE 1 pizzico  
LIEVITO DI BIRRA 6 gr  
LATTE TIEPIDO 500 ml  
SAMBUCA 1 bicchierino

## PER LA GLASSA

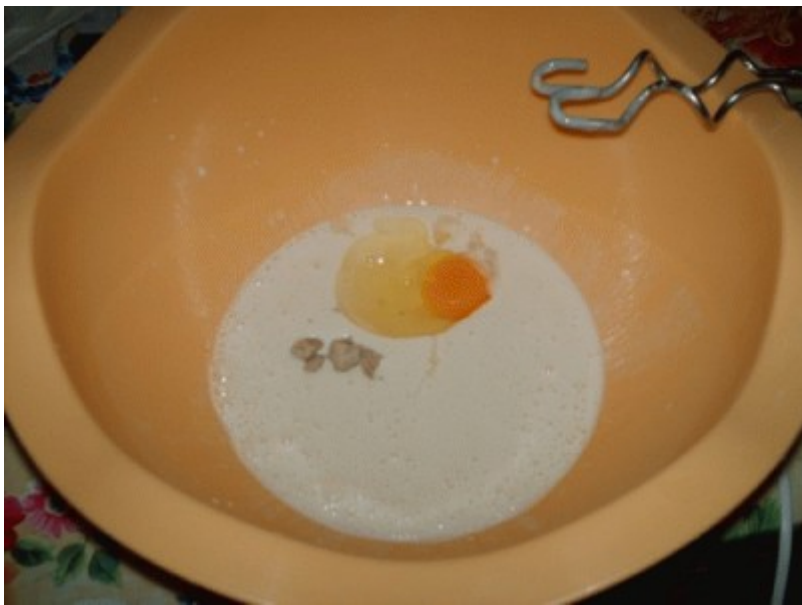
ALBUME 1  
ZUCCHERO A VELO 100 gr  
CONFETTINI COLORATI una manciata -

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete la pasta madre e scioglietela con il latte tiepido.



- 2 Aggiungete il pizzico di sale, il lievito di birra e le uova.



3 Mescolare ed aggiungere lo strutto, la farina e lo zucchero.



4 Mescolare con le mani fino ad avere un composto omogeneo, l'impasto deve formare delle bolle.

Unite il cedro, i canditi e l'uvetta messa precedentemente in ammollo nel rum per 30 minuti.

Aggiungete anche il liquore e la vanillina e mescolare.



**5** Mescolare ancora con le mani fino alla comparsa delle bolle.



**6** Mettete il composto in uno stampo in alluminio da 24 cm alto almeno 8 cm precedentemente imburrato ed infarinato.



7 Fate lievitare per almeno 12 ore.



8 Infornate a 180°C per 1 ora.





9 Per la glassa: in una ciotola mettete lo zucchero a velo ed unite poco albume alla volta fino ad ottenere una glassa corposa.

Glassare il dolce, coprite con i confettini e infornate per 6 minuti nel forno caldo ma spento.



