

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casatiello dolce pasquale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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

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.

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