

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassatelle di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina 00
1 kg di farina di grano duro
230 g di zucchero
250 g di strutto
5 uova
latte q.b.
2 bustine di lievito per dolci
2-3 bustine di vanillina
uovo per spennellare.

PER IL RIPIENO

ricotta
zucchero
cannella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Unire le due farine e formare una fontana, creare un buco al centro e mettervi le uova e lo zucchero, in modo da farlo sciogliere un po'.

Aggiungere, quindi, lo strutto, le uova, il lievito e la vanillina. Iniziare ad impastare aiutandosi con un po' di latte.







3 L'impasto potrebbe risultare un po' duro da lavorare all'inizio.

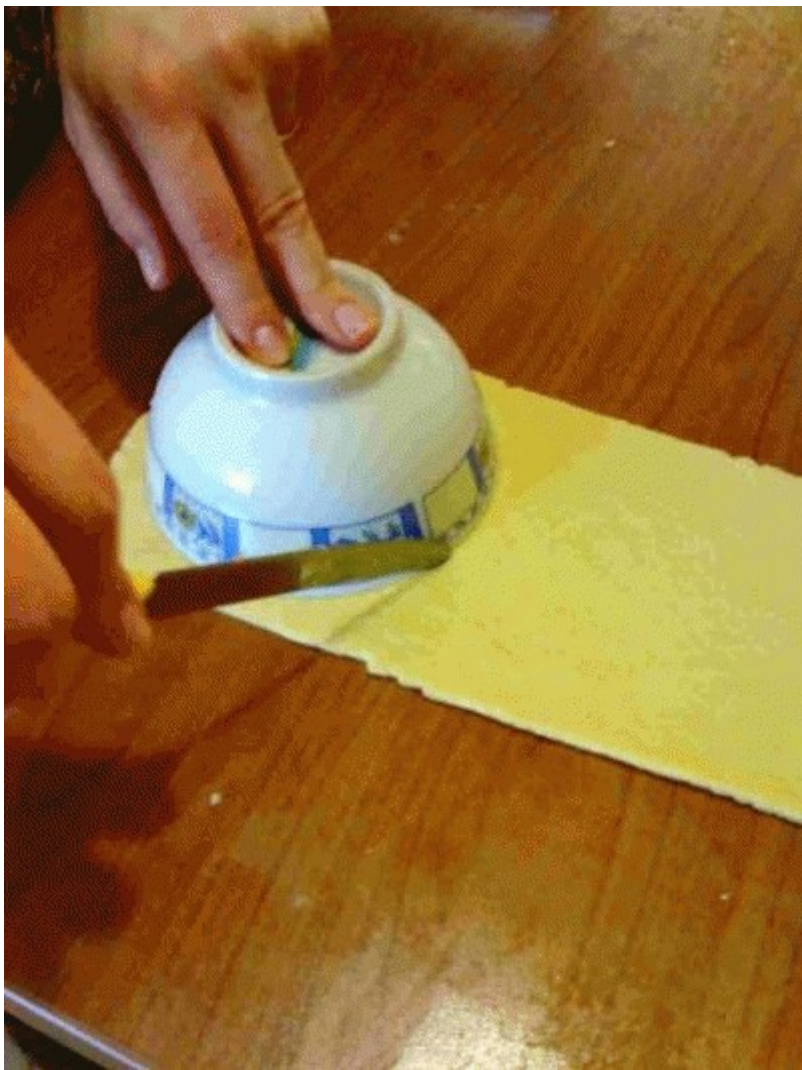


4 Questo è l'impasto finito.



- 5 Prendere un pezzo e passarlo nella macchina, se si dovesse rompere all'inizio, è normale, ripassarla fino a formare una striscia intera.





- 6 Mettere la strscia di pasta sul tavolo e poggiarvi sopra una tazza(circa 12 cm di diametro) e ricavarne un disco.



7 Fare dei pizzicotti ai bordi cercando di alzarli un pochino.



8 Formare un piccolo cestino, sigillando bene per evitare l'apertura durante la cottura.



9 Formare altri cestini, quindi riempirli con la ricotta.



10 Spennellarvi sopra un po' di uovo sbattuto e mettere un po' di cannella.

Infernare a 180°C per circa 15 minuti, devono colorire sopra e sotto.





