

Pastiera tipica napoletana da 1,5 Kg



Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg



La speciale Pastiera tipica napoletana, ricetta classica. Dimensioni circa 26 cm di diametro ed 1,5 Kg di peso di prodotto netto.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 38,00 €

Prezzo di vendita 38,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Dolci Capricci](#)

Descrizione

Claudio e Silvana si svegliano molto presto la mattina, questo perché hanno un compito davvero importante: sfornare pastiera napoletana calda, vera e propria, punto di riferimento per gli ischiani che amano la dolcezza e una selezione di dolci scaglie dalla ricetta inviolata. Una tappa obbligata per i turisti che hanno voglia di conoscere l'arte della pasticceria locale.

Una esperienza culinaria da non perdere per i vostri "Dolci capricci" è senza dubbio, quindi, la tipica pastiera Napoletana dolce tipico della Pasqua anche sull'isola d'Ischia!

Ingredienti per una caprese in ruoto da 20 cm:

Ingredienti per la Frolla:

+ 300 gr di zucchero,

+ 450 gr di burro,

+ 750 gr di farina

+ 3 uova

Riempimento:

+ 800 gr di grano,

+ 300 gr di zucchero,

+ 4 uova, canditi di arancia, essenza *millefiori* ed essenza d'arancia

Procedimento:

amalgamare in un recipiente zucchero, grano e ricotta. Aggiungere 4 uova precedentemente sbattute, l'aroma, l'essenza di arancia. Scolare e sminuzzare la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con del lembi di pasta frolla.

Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg

Unità nella confezione: 1 Pastiera

Recensioni

Mercoledì, 11 Aprile 2018

Eccellente, la fragranza di agrumi e l'impasto morbido e dal sapore delicato! Bravi

Carla