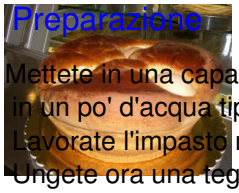
Casatiello dolce

Autore: Dolci Capricci

Il casatiello dolce è un dolce pasquale della tradizione napoletana che ormai sta scomparendo. Poche persone preparano questo dolce, è il dolce della pazienza, la lievitazione può durare anche più giorni. Il risultato è un dolce soffice e ricco di profumi, fiori d'arancio,limone e cannella.

Altre immagini:

Preparazione



Mettete in una capace terrina la farina setacciata e lo zucchero, al centro ponete le uova, il lievito sciolto in un po' d'acqua tipida, la vaniglia, la buccia di un limone grattugiata, il liquore ed un pizzico di sale.
Lavorate l'impasto molto a lungo, finché non risulterà ben omogeneo e soffice.
Ungete ora una teglia (nella scelta della teglia tenete presente che il dolce raddoppiando dovrà avere una altezza di almeno 20 cm.) e disponetevi l' impasto; copritelo e fatelo lievitare fin quando non sarà raddoppiato (questa lievitazione potrebbe durare anche parecchie ore).
Infornare, quindi, in forno caldo, controllare la cottura interna con uno stuzzicadenti lungo.
Il colore esterno caratteristico di questio delce è molto scuro, quindi a fine cottura sarà quasi color cioccolato.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	