

Le Cassate - Ricetta

dolce natalizio tipico gerace

Per la Pasta

1 kg di Farina, 4 Uova, 250 g di Strutto, 250 g di Zucchero, un pizzico di Sale, una bustina di Lievito.

Per il Ripieno

1 Kg di Fichi Secchi, 200g di Uva Passa, 150 g Zucchero, Cannella, 300 g di Mandorle e Nocciole Tostate e oggi Cioccolato a Pezzi.

Alla Farina, aggiungere Uova, Zucchero, Sale, Strutto, Lievito, Acqua tiepida e Impastare, fino ad ottenere un composto tenero e fare lievitare.

Lavorare a pezzi la pasta e stenderla con il "signaturu" per ottenere una sfoglia alta 1 cm, sistemare il ripieno e chiudere la sfoglia. Sistemare le cassate nelle teglie ed infornare nel forno caldo preferibilmente a legna!

Si raccomanda di utilizzare le forme tipiche geracesi...

BUON LAVORO!!!

www.hyeracijproject.it

#SOCIALPAGE

Follow Us       