

Cassatella di Agira De.Co.

Cassatella di Agira, vendita prodotti tipici Sicilia

Cassatelle di Agira, valigetta

€14,40

La cassatella Ã il dolce agirino per eccellenza.

Le cassatelle hanno forma di mezzaluna, preparata pasta di frolla, tenera e color giallo oro spolverata di zucchero a velo, con un prelibato e gustoso ripieno di un impasto di cacao, mandorle tritate, farina di ceci, zucchero e scorza di limone essiccata, con eventuale aggiunta di cannella.

58.48 0 0 67.48 28.35 468.64 cm /12 Do Q

Preparazione

Le cassatelle di Agira seguono un particolare ed assai antico procedimento di preparazione, che conferisce loro un sapore, un odore e un aspetto inconfondibili ed originali. Per prepararle, si tritano le mandorle con zucchero e cacao aggiungendo dell'acqua, per poi cuocere l'impasto a fuoco lento. In questa fase vanno aggiunti la farina di ceci, la cannella e le scorze di limone, finchÃ© l'impasto non si compatta e puÃ² essere quindi spalmato sui cerchi di pasta frolla, da richiudere infine a mazzaluna.

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.