



Cassata al forno (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Cristina

ricotta - zuccata - uova - cioccolato

dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti per la frolla:

500 g. di farina "00"

175 g. di zucchero

175 g. di strutto o burro o margarina (meglio miscelati)

100 g. tra un uovo più latte

vaniglia

giallo per alimenti

Ingredienti per la crema:

500 g. ricotta

250 g. zucchero

cioccolata e zuccata

Impastare lo strutto o il burro o la margarina con lo zucchero, aggiungere latte e uova, amalgamare bene, aggiungere la farina e impastare velocemente. Fare riposare a palla l'impasto in frigo almeno mezz'ora. Stenderlo col mattarello e disporlo in una teglia rigorosamente antiaderente imburrata. Se si ha del Pan di Spagna si può mettere uno strato nella base all'interno prima della crema di ricotta per evitare di inumidire il tutto. Appena chiusa la pasta forare con uno stecchino. Cuocere nel forno a gas per 25 minuti a minimo senza aspettare che si colori. Spolverizzare di zucchero a velo.

Cassata al forno

aggiornamento:

Questa la frolla di oggi

[su ricetta di Adriano](#)

Frolla:

500 gr farina 0 biscotto (in alternativa 450gr 00 e 50gr fecola di patate)

250gr burro appena morbido

150gr zucchero a velo

100gr uova intere

3gr di sale

10gr di succo di limone

3gr di lievito istantaneo o ammoniaca per dolci

zeste grattugiate di un limone

1/2 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia, o i semi di 1 stecca

Lavorare solo con tutti gli ingredienti e gli attrezzi ben freddi di frigo. Setacciare la farina con la fecola ed il lievito, unire il succo di limone e aggiungere il burro a pezzetti. Impastare fino ad ottenere un composto sabbioso. Unire lo zucchero, il sale e le uova. impastare rapidamente e riporre in frigo.

Questa invece la mia solita frolla:

Frolla:

500 g. di farina ?00?.