

Casatiello dolce

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1000 g farina
100 g lievito di pasta acida
12 uova
350 g burro
350 g zucchero
3 bustine vaniglia
250 g uvetta sultanina
1 limone (scorza grattugiata)
1 bicchierino limoncello
1 bicchierino rum

Preparazione

Per prima cosa bisogna procurarsi del lievito di pasta acida; che si ottiene lasciando fermentare farina ed acqua impastati insieme. Amalgamate il lievito di pasta acida con un uovo e Farina (circa 100 g) per ottenere un impasto molto leggero e molle si lascerà poi riposare in un recipiente, coperto con un tovagliolo, in un luogo riparato da correnti d'aria per circa due ore, finché il volume non sarà raddoppiato. A questo punto lavorare a lungo la pasta, aggiungendo dieci uova, la farina, lo zucchero, la vaniglia e l'uvetta sultanina, la buccia grattugiata di un limone freschissimo, un bicchierino di limoncello e un bicchierino di rum. Battete e lavorate la pasta con molta energia e quindi staccatene dei pezzi che disporrete in stampi a ciambella, precedentemente unti di burro e spolverizzati di farina. Fate in modo che la pasta copra solo metà del volume degli stampi. Lasciate lievitare in luogo tiepido, coprendo gli stampi con un tovagliolo, e con una coperta di lana, per una notte intera (occorreranno circa sedici ore). Quando i casatielli saranno gonfi e leggeri, spennellateli leggermente sulla superficie con un uovo battuto. Infornateli a calore moderato (180 gradi) e lasciateli cuocere per circa un'ora, verificando che i casatielli siano asciutti all'interno ed esternamente molto coloriti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>