

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Dolci tipici pasquali, fate spazio allo zuccotto!

Non solo colomba. Ecco un'idea da provare [A.I.](#)



ISTOCK



I dolci tipici pasquali sono una ricchezza della nostra cucina regionale e locale. Anche perché molti di essi li amiamo a **Pasqua** ma anche durante tutto l'anno. Sono buoni, morbidi, appetitosi. Alcuni di essi sono complessi, altri semplici ma non per questo meno d'effetto. Infine tra i dolci pasquali è molto forte il legame con gli alimenti tipici e stagionali del territorio.

LEGGI ANCHE: [Torta al cioccolato con uova colorate](#)

Oggi vi proponiamo una ricetta in linea con la tradizione pasquale.

Si tratta dello zuccotto alle carote, un dessert suggerito dagli chef de Le **Farine Magiche** e **Decorì**.

Dolci tipici pasquali: lo zuccotto alle carote



I Più Visti





Dolci tipici pasquali, zuccotto alle carote

Lo Zuccotto è un dolce tipico fiorentino, originariamente chiamato “Elmo di Caterina” per la forma dello stampo e perché dedicato a Caterina De Medici. In occasione del pranzo pasquale, viene proposto in una versione del tutto nuova e preparato con la Farina di Carote de Le **Farine Magiche**, la Dolci Soffici e a base del lievito Il Classico Vanigliato (**Decorì**).

Avete bisogno di:

Per la pasta:

uova 4

zucchero semolato 100 g

farina di carote 50 g

farina dolci soffici 50 g

lievito vanigliato 1 cucchiaio

Per la farcitura

ricotta vaccina 350 g

panna montata 100 g

zucchero semolato 30 g

cioccolato fondente 50 g

Per la bagna

Articoli Recenti



Le lingue si imparano con Fiction e Serie tv



Moda bimbi, evviva la salopette



Come pulire la pelle scamosciata



Tinta fai da te, alcuni consigli pratici



Dolci tipici pasquali, fate spazio allo zuccotto!

liquore all'arancia 40 g

acqua 30 g

Per decorare

zucchero a velo q.b

roselline in ostia q.b

Preriscaldate il forno a 200 gradi. Foderate una teglia da 30 x 40 cm con la carta forno. Montate le uova con lo zucchero, finché non saranno gonfie e spumose. Aggiungete le farine setacciate con il lievito, amalgamate delicatamente con una spatola. Versate l'impasto nella teglia e infornate per 10 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno. Versate la ricotta in una ciotola, unite lo zucchero e mescolate, aggiungete anche le gocce di cioccolato e la panna montata, coprite e conservate in frigo.



AEMIAO Set di 2 Teglia da Forno in Acciaio Inossidabile, Teglia Rettangolare per Pizza Torte - ...

23,99€

disponibile
1 nuovo da 23,99€
1 usato da 21,77€

Acquista ora

Amazon.it

Spedizione gratuita

Ultimo aggiornamento il 14 Aprile 2019 21:01 ⓘ

Sfornate la pasta biscotto alle carote e fate raffreddare, rovesciate su un piano da lavoro ed eliminate la carta forno. Foderate uno stampo da zuccotto da 18 cm di diametro con la pellicola. Ritagliate 6 triangoli dalla pasta biscotto e sistematele nello stampo. Mescolate il liquore con l'acqua e spennellate l'interno dello zuccotto. Riprendete la farcia dal frigo e riempite lo stampo. Tagliate un cerchio di pasta biscotto, spennellate con il liquore, mettetelo sulla ricotta e premete delicatamente. Coprite con la pellicola e tenete in frigo per una notte. Rovesciate delicatamente lo zuccotto su un piatto da portata, eliminate lo stampo e pellicola. Cospargete lo zuccotto con zucchero a velo e decorate con le roselline di ostia.



SWEET HOME Alzata Tonda per Dolci in Vetro con Cloche cod.2195200 cm 28h...

35,99€

disponibile

Acquista ora

Ebay.it

*****AVVISO AI LETTORI*****

Segui le news di Stile.it su Twitter e su Facebook