

Caprese al Limone





La speciale Caprese al Limone, con soli limoni dell'isola d'Ischia. Dimensioni circa 30 cm di diametro ed 1,8 Kg di peso.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

40,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Dolci Capricci](#)

Descrizione

La pasticceria "Dolci Capricci" rifornisce anche i noti 'Giardini La Mortella' con dolci e torte che lasciano il segno, un esempio evidente e molto gratificante è arrivato da un riconoscimento di merito da parte di una turista inglese che, con una lettera inviata a Silvana e Claudio, ha esaltato la squisita "Caprese al limone" assaggiata durante il soggiorno sulla nostra isola verde, proprio ai Giardini la Mortella!

Una esperienza culinaria da non perdere per i vostri "Dolci capricci" è senza dubbio, quindi, la speciale Caprese al Limone, fatta solo con ingredienti freschi dell'isola d'Ischia!

Ingredienti per una caprese in ruoto da 30 cm:

- + 250 gr di zucchero
- + 3 uova intere
- + 3 bianchi
- + 350 gr di mandorle tritate
- + 250 gr di burro
- + Succo di limone

Procedimento:

Montare il bianco a neve e mettere da parte. Amalgamare zucchero e burro ed inserire le uova intere poco alla volta ed aggiungere il bianco con il succo di limone. Alla fine aggiungere mandorle tritate e mescolare. Cuocere in forno per circa un'ora a 170°.

Unità nella confezione: 1

Recensioni

Lunedì, 05 Ottobre 2020

Buonissima! Mai mangiata così buona!

Daniela Molossi Ciafrino

Venerdì, 03 Febbraio 2017

Ottima profumata e gustosa

Massimo Pilato