

SCARCELLA MORBIDA

RICETTA:

PASTA FROLLA PER SCARCELLA

Farina tipo 00	Gr	500
Olio e.v.o.	Gr	340
Zucchero semolato	Gr	500
Uova intere	Gr	200
Tuorlo d'uovo	Gr	15
Lievito baking	Gr	15
Sale fino	Gr	10
Limone grattugiato	N°	1
Arancio grattugiato	N°	1

PROCEDIMENTO: Impastare tutti gli ingredienti insieme e formare una pasta frolla che porremo a riposare in frigo coperta con una pellicola per 2 ore, meglio se tutta la notte.

PASTA DI MANDORLA PER SCARCELLA

Mandorle	Gr	500
Zucchero	Gr	400
Limone buccia	N°	1
Arancia buccia	N°	1

PROCEDIMENTO:

Sbollentate le mandorle in acqua bollente per circa due minuti, scolatele e passatele per qualche secondo sotto acqua corrente, dopodichè sbucciatele. Lasciatele raffreddare, fatele asciugare e poi tritatele ottenendo una farina.

In un pentolino far cuocere lo zucchero con un pò di acqua(circa 100gr), quando arriva alla temperatura di 115°(cottura al filo) versare le mandorle all'interno e continuare a cuocere per 5 minuti finchè il composto non si stacchi dal fondo della pentola.

Far raffreddare la pasta così ottenuta, aggiungere le bucce degli agrumi e se risulta troppo asciutta, ammorbidirla con un pò di liquore al limone.

PROCEDIMENTO PER LA SCARCELLA

Prendete la pasta frolla e stendete con il matterello un rettangolo di spesso 0,4-0,5 cm, date a questo rettangolo la forma che più vi piace usando delle sagome (campana, coniglio, cestino, colomba, cuore, o affidatevi alla vostra fantasia), ma tagliatene 2 pezzi uguali.

Sistematelo questo pezzo di impasto su una teglia da forno rivestita con carta forno.

Prendere la pasta di mandorla, stendete un pezzo di un bello spessore, e sovrapponetelo alla pasta frolla, adagiare sulla pasta di mandorla l'altra pasta frolla e aiutandosi con le mani sigillare le due paste frolla in modo tale da non permettere al ripieno di fuoriuscire.

Volendo prima di chiudere la "scarcella" possiamo mettere sulla pasta di mandorla a seconda del nostro gusto, dei pezzi di amarena, una confettura di ciliege, dei pezzi di cioccolato.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti e comunque finché non raggiunga un bel colore dorato.

Far raffreddare.

Ora proseguiamo con la seconda fase, la più creativa, la decorazione! La scarcella cotta e raffreddata, andrà glassata a nostro gusto con cioccolato bianco o glassa di zucchero, e successivamente decorata con una piccola targhetta di buona pasqua e tanti confettini colorati, codette, monperiglia, ovetti di cioccolato e tutto quello che la vostra fantasia vi suggerisce!

Buon Lavoro e Buona Pasqua

Eustachio Sapone

www.dolceriasapone.it

fb dolceria sapone

