

Gâteau de pâques 'ciaramicola' (Desserts)



Préparation

Mettre la farine, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le sucre et 100 g de beurre coupé en petits morceaux dans un bol. Bien mélanger, puis ajouter un petit verre de liqueur d'Alchermes et la levure pour former une pâte lisse. Mettre dans un moule graissé et fariné en forme de couronne. Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec trois cuillères à soupe de sucre glace. Lorsque le gâteau est presque cuit, recouvrir avec les blancs d'œufs battus et remettre au four pendant 2 minutes. Servir froid, parsemé de dragées multicolores ou de petits vermicelles.

Conseils

Lorsque vous ajoutez le zeste de citron, assurez-vous d'utiliser un citron non traité, lavez-le bien et râpez seulement la partie jaune de la peau, en évitant le zeste, cette partie blanche qui est particulièrement amère.

Anecdotes

Le nom de ce gâteau semble dériver du mot italien 'ciaramella' qui désigne un instrument de musique à vent historique et évoque la forme circulaire du gâteau. Les dragées colorées avec lesquelles on décore le gâteau sont un symbole de bon augure. On dit que dans les temps anciens, les jeunes filles préparaient ce gâteau aux couleurs de la ville de Pérouse (blanc et rouge) pour rappeler à leur fiancé les quartiers de la ville.

Information

Préparation 40 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 500 grammes

Jaunes d'œufs 3 unités

Beurre 120 grammes (Dont 100g pour le gâteau et 20g pour graisser le moule)

Sucre 250 grammes

Citron (un citron)

Liqueur (1 verre de liqueur Alchermes)

Blanc d'œuf 2 unités

Levure chimique (15g de levure)

Dragées (Coloré)