La Cassata al forno di Mauro Lo Faso

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 03 Maggio 2020 18:10

Maurizio Artusi in diretta **Facebook** ospita il giovane talentuoso **Mauro Lo Faso** della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA), il quale presenta e prepara la "**Cassata al forno**", un dolce tradizionale della pasticceria siciliana nato come evoluzione da dispensa della più nota "**Cassata siciliana**". Qui di seguito troverete la ricetta, la foto, ma soprattutto il video della ricetta illustrata direttamente da **Mauro** con la notizia in diretta del parto della sorella **Luana**, è nato **Eduardo**, primo nipotino di **Pino Lo Faso**, ma a noi più che il sesso del nascituro interessa altro: speriamo che sia pasticcere! Infine, ho incluso anche una seconda diretta con la degustazione del prodotto finito.

{youtube}e8uPDC8-vGM{/youtube}

PER LA RICOTTA

1 kg di ricotta di pecora
350 gr. di zucchero semolato
q.b. gocce di cioccolato fondente

PER LA FROLLA

100 gr. di zucchero semolato
31 gr. di miele
100 gr. di burro a pomata
50 gr. di uova (1 uobvo medio)
250 gr. di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
1/2 scorza di limone grattugiato

PER LA DEFINIZIONE

q.b. zucchero a velo
q.b. cacao magro senza zucchero
q.b. cannella in polvere

Teglia: ritagliare disco da 24 centimetri per uno stampo da 18
Cottura: forno a 190 gradi per 15 minuti

{youtube}BidsPbaSt68{/youtube}