

# Deliziosa napoletana tradizionale - Il Ricettario di Bianca



## Ingredienti

- Impasto:
- 250 g di farina 00
- 125 g burro morbido
- 100 g zucchero a velo
- punta di cucchiaino di lievito per dolci
- 70 g di uova
- sale
- Farcitura:
- Per lo sciroppo: 35 g acqua + 200 g zucchero semolato
- 300 g di burro morbido
- 70 g di uova
- 80 g pasta di nocciole
- sale
- Decorazione:
- 100 g di granella di nocciole
- zucchero a velo

La deliziosa napoletana tradizionale è un dolce tipico di Napoli. La deliziosa napoletana è croccante per la granella esterna ma il ripieno alla nocciola si scioglie in bocca. Per qualcuno può risultare troppo burrosa (mi raccomando usa burro di qualità), si può quindi aggiungere al ripieno della crema pasticcera o della panna ben montata.

## **Per realizzare la deliziosa napoletana tradizionale occorre fare prima l'impasto della pasta frolla**

Se non hai lo zucchero a velo ti basta frullare un po' di quello semolato.

Mescola insieme zucchero a velo e burro morbido. Aggiungi l'uovo e il pizzico di sale e crea una sorta di pastella. Aggiungi farina e lievito e impasta. Avvolgi nella pellicola e metti a riposare in frigo una mezz'ora.

## **Realizza la crema al burro alla nocciola**

Nel frattempo per il ripieno fai uno sciroppo di acqua e zucchero da portare a 120°. In un contenitore stretto e resistente al calore monta l'uovo con la frusta. Aggiungi (tenendo al minimo la velocità) lo sciroppo e continua a montare fino a che non si raffredda il composto.

Monta il burro con le fruste, aggiungi il composto di uova pastorizzato, il sale e la pasta di nocciole. Metti a rassodare in frigo. Non farlo indurire troppo altrimenti sarà difficile maneggiarlo nella tasca da pasticciere.

## **Cuoci la frolla**

Prendi la frolla dal frigo, rendila plastica "impastandola a mano", stendila ad uno spessore di 3 mm (da cotta più sottile si rompe, più spessa quando si morde esce tutto il ripieno). Con un coppapasta tondo da 7 cm realizza dei cerchi, mettili sulla carta forno e cuoci in forno caldo, ventilato, a 190° per circa 11 minuti (il bordo deve appena brunirsi).

Fai raffreddare.

## **Assembla la deliziosa napoletana tradizionale**

Trasferisci la crema al burro in una tasca da pasticciere. Farcisci un disco di frolla, copri con un altro disco e premendo fai distribuire il ripieno su tutta la superficie (il ripieno deve essere alto 1 cm circa), passa il bordo nella granella di nocciole facendola aderire bene. Spolvera di zucchero a velo. Conserva in frigo a rassodare ben coperto.

Sei pronto a gustare la deliziosa napoletana tradizionale

Se ti piace la frolla, prova la ricetta dei biscotti canestrelli: i biscotti più buoni del mondo!