



CRAQUELIN AI LAMPONI, L'OMAGGIO DELL'AGRIFORNO AL GIRO D'ITALIA

16 Maggio 2019 

L'AQUILA – Si chiama “craquelin del giro”, è una deliziosa variante del bignè classico, dalla doppia consistenza, il dessert che il pasticcere **Leonardo Hose** dell'Agriforno La Spiga a San Gragorio (L'Aquila), ha creato in onore della maglia rosa che verrà indossata dal vincitore del Giro d'Italia che farà tappa domani, 17 maggio, proprio a L'Aquila.

Il bignè ha una copertura croccante, preparata con burro, zucchero di canna, farina e una riduzione di lamponi a rendere tutto rigorosamente rosa.

Il cuore del bignè è una morbida crema ai pistacchi di Sicilia mentre un lampone fresco decora la sua cupola.

Due dimensioni diverse, doppia consistenza e tanto gusto per il bignè rosa “craquelin del giro” che ora attende solo di ristorare il vincitore di tappa e tutti coloro che vorranno farsi deliziare. **Luisa Di Fabio**