



COVELLA  
PASTICCERI

# *Tette delle monache*

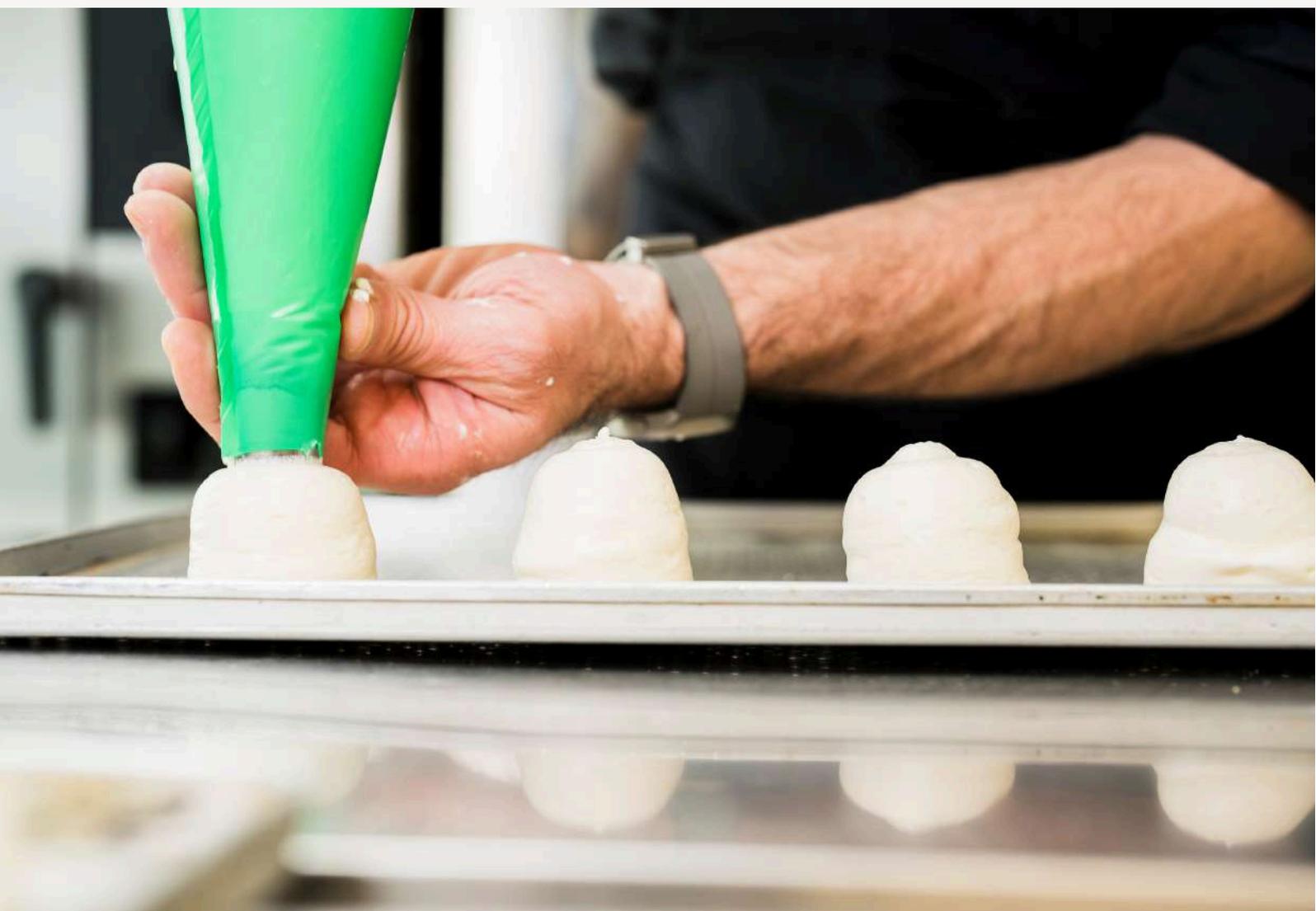
Un piacere che si scioglie in bocca

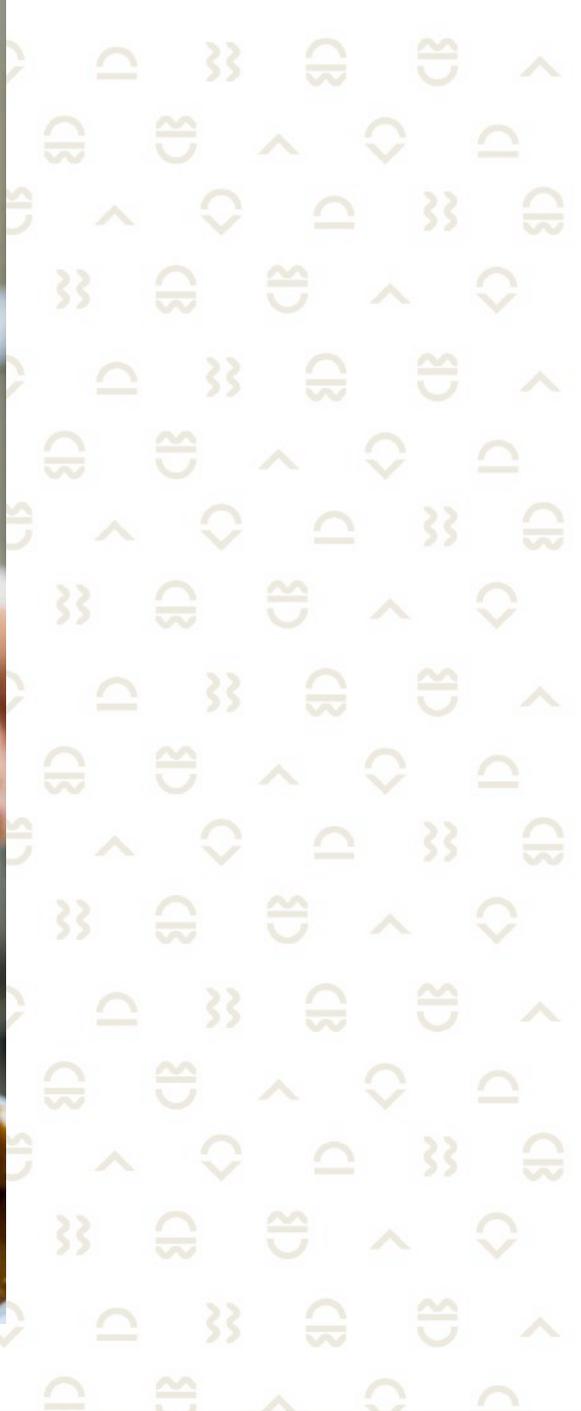




## COSA SONO

Le Tette delle Monache sono dei dolcetti soffici tipici pugliesi realizzati interamente a mano dai maestri pasticceri Covella con una pasta leggerissima e spumosa, che si scioglie in bocca. All'interno custodiscono una delicata crema chantilly che esalta la loro dolcezza senza appesantire. Il tutto è completato da una spolverata di zucchero a velo o da una glassatura al cioccolato e granella di nocciola.

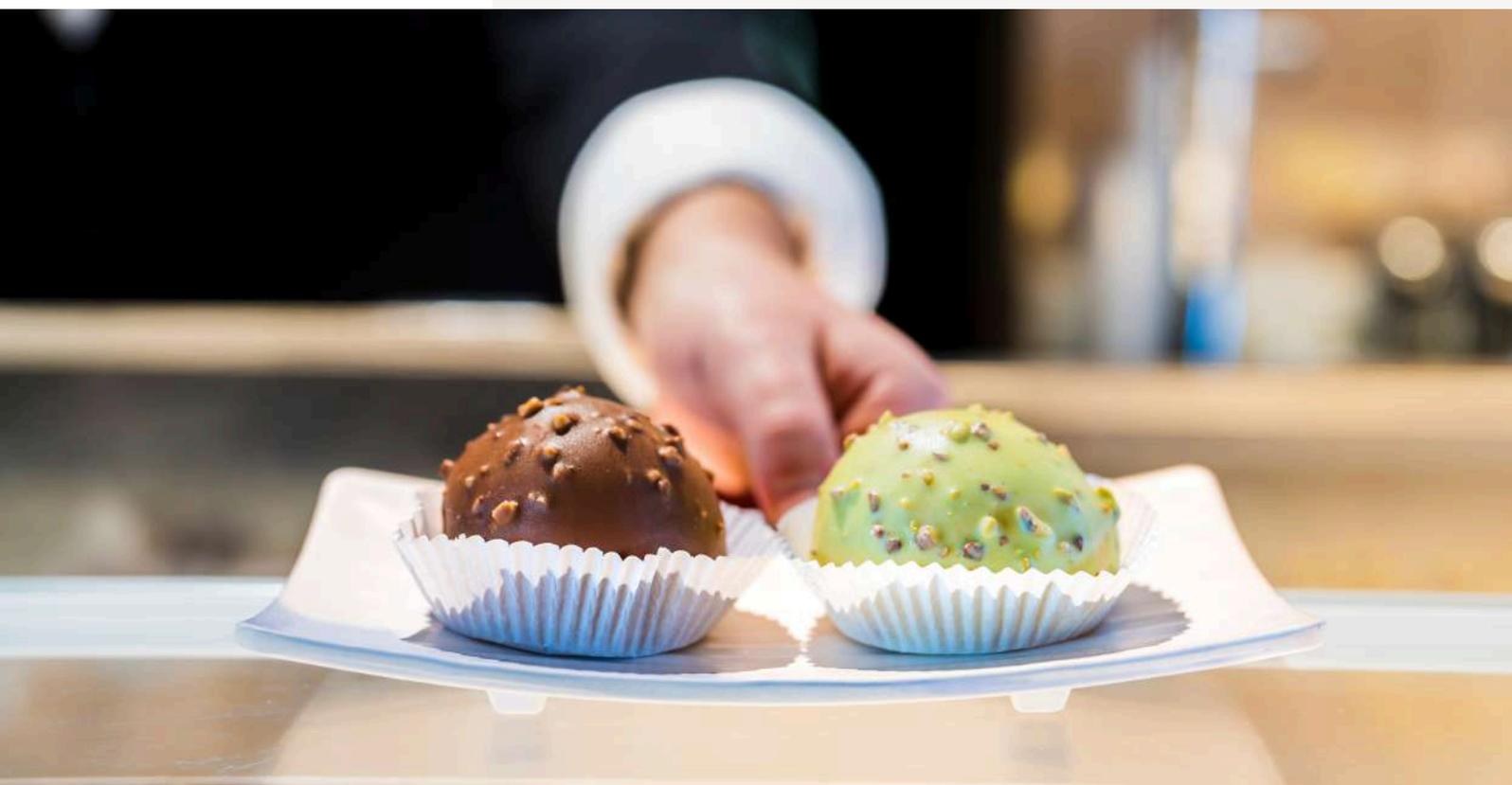




## STORIA

La storia delle Tette delle Monache affonda le sue radici nelle antiche pasticcerie conventuali. Secondo la leggenda, furono create dalle monache di clausura dell'entroterra barese, che perfezionarono la ricetta per offrire un dolce soffice e delicato, ideale per le occasioni speciali.

Oggi, la nostra pasticceria mantiene viva questa tradizione, realizzando a mano ogni dolce con ingredienti freschi.





TRADIZIONALI



PISTACCHIO



ROCHER



CARAMELLO



COVELLA  
PASTICCERI

[www.covellapasticceri.it](http://www.covellapasticceri.it)

Gioia del Colle (BA)