

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Agnelli pasquali

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di mandorle tritate
250 g di zucchero a velo
125 ml di Strega
1 testa d'agnello di zucchero
1 brioches
cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Mescolare mandorle e zucchero a velo e poi impastare con la Strega.

Si otterrà un panetto. Mettere un terzo del panetto ottenuto da parte e modellare il restante.

Tagliarlo in due e scavarne l'interno con un cucchiaino.

Inserire all'interno una brioches, bagnarla con un pò di strega e spalmare uno stato di nutella.

Richiudere e modellare per coprire la giuntura.

Riporre sul vassoietto e posizionare la testa di zucchero.

Prendere l'impasto rimasto (togliamone giusto un po' per le decorazioni finali e colorare con il cacao amaro) e reimpastarlo con l'aggiunta di acqua, poco per volta, fino a renderlo un po' più morbido, tanto da farlo passare nella sacca pasticceria.

Gli ultimi ritocchi con la pasta di cacao.

Ed ecco il risultato finale.