

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Animaletti dolci pasquali

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 240 gr

BURRO 190 gr

ZUCCHERO 180 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1,5 cucchiaini da tè

Animaletti dolci pasquali: saranno la gioia dei bimbi ma anche dei più grandicelli visto il loro sapore semplice ed il profumo intenso di dolci genuini. Provateli!

PREPARAZIONE

- 1 Aprite le uova e separate i tuorli dagli albumi e montate quest'ultimi con metà dello zucchero a disposizione.

In una ciotola a parte amalgamate i tuorli con lo zucchero rimasto, il burro fuso e fatto

freddare, la vanillina ed il pizzico di sale.



2 Incorporate la farina con il lievito setacciati al composto con i tuorli.



- 3 Incorporate, infine, gli albumi montati a neve con una spatola muovendola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 4 Imburrate due stampi a forma di animaletti pasquali (agnello e coniglietto).

Versate il composto ottenuto negli stampi.



5 Infornate i due stampi a 180°C in forno statico per circa 45 minuti.

Una volta cotti, lasciate riposare i dolci per una decina di minuti quindi sformateli.