

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Confetti con paperella, ranocchia e bruco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Questi confetti con la paperella, la ranocchia e il bruco fanno già festa da soli! Immaginateveli sparsi sul tavolo colorato di una festa! In pochi minuti (tanto quanto la nostra cake designer ne impiega lavorando in diretta) potrete ottenere dei soggetti adorabili che faranno felici i piccoli e faranno restare a bocca aperta gli invitati, che di sicuro vi chiederanno: ma come hai fatto? Per un'idea in più, procuratevi della carta trasparente e confezionateli singolarmente come caramelle, trasformandoli in un simpatico dono da dare agli ospiti a fine festa. Un

avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.

INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO bianca, gialla, arancio, rosa, nera, verde, celeste -

NOTE

Quando finite di preparare i vostri confetti fateli asciugare su un ampio vassoio prima di inserirli in bustine o scatoline. La pasta di zucchero appena lavorata potrebbe infatti fare attaccare i confetti tra loro oppure macchiarli. I confetti decorati sono perfetti se volete fare un regalino dopo festa diverso dal solito per il compleanno del vostro bambino: metteteli in piccole bustine trasparenti (le trovate sia nelle cartoleria più fornite che nei negozi specializzati in carta), completate con un bel fiocco, realizzato magari con un filo di rafia colorata (quella usata anche dai fioristi) ed infine con un bigliettino con il nome del bimbo o della bimba che potrete anche preparare insieme ai più piccoli per coinvolgerli nell'organizzazione.