

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coniglietto e angellino paquali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 uova
190 g di burro
180 g di zucchero
1 bustina di vanillina
2 pizzichi di sale
240 g di farina
1 e 1/2 cucchiaini di lievito per dolci
zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Innanzitutto, aprire e imburrare bene gli stampi.



3 Rimontarli in modo da essere riempiti con l'impasto.



4 Preparare l'impasto.

Dividere le uova: i tuorli dagli albumi.

Montare a neve gli albumi con metà dello zucchero ed il sale



5 Mettere gli albumi da parte in frigorifero.

Montare i tuorli con il resto dello zucchero.



- 6** Aggiungere, poi, il burro ammorbidito, la vanillina e la farina miscelata con il lievito e mescolare per fare bene amalgamare.

Si otterrà un impasto abbastanza sodo che andrà trasferito in una ciotola.



- 7** Aggiungere a questo composto, delicatamente, i bianchi montati a neve.



8 Ecco il composto finale.



9 Con questo impasto si devono riempire gli stampi lasciandone vuoti almeno 2 - 3 centimetri.



10 Mettere a cuocere in forno preriscaldato, a 180°C, il coniglio per 35 minuti e l'agnello per 45 minuti.

Estrarre gli stampi dal forno, sformare i dolci e distribuire un po' di zucchero a velo sulla superficie.







