

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La Pupa e il Cavallo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA:

BURRO MORBIDO 150 gr

UOVO 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 70 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

FARINA 00 300 gr

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

PER DECORARE:

UOVA SODE 4

CODETTE COLORATE

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: inserite gli ingredienti nella macchina del pane quindi impostare.

Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Stendete la pasta e ricavate due puppe e due cavalli con gli appositi stampi.

Decorate le figure con le codette e mettendo al centro di entrambe le uova.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 25 minuti circa.





