

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Minicake ombre

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO rosa (3 sfumature diverse) -

Le minicake in pasta di zucchero spopolano nelle trasmissioni televisive dedicate a matrimoni e feste in! Sono semplici da realizzare e possono essere create in mille modi e colori diversi. Questa che vi mostra Francesca sfrutta la tecnica “ombre” che vuol dire sfumatura e semplicemente cambiando la gradazione di colore nei tre piani si ottiene un meraviglioso effetto ottico. Per un’idea in più procuratevi delle scatoline trasparenti per bomboniere, riempiatele di confetti e regalatele agli invitati! Un avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.