

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Scarcelle Pasquali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER L'IMPASTO

1 kg di farina

400 g di zucchero

4-5 uova

200 g di olio (oppure 200 g di burro  
oppure 100 g di burro e 100 g di olio)

1 bustina di ammoniaca

buccia grattugiata di limone o di arancia.

### PER LA GLASSA

albume e zucchero a velo fino a

raggiungere una consistenza ne' troppo

densa ne' troppo liquida

qualche cucchiaino di succo di limone.

### PER LA DECORAZIONE

confettini argentati

confettini colorati

ovetti di cioccolato

pulcini decorativi.

# PREPARAZIONE

**1** Impastare la farina con lo zucchero, le uova, il burro, aggiungere l'ammoniaca sciolta in un goccio di latte ed, infine, la buccia grattugiata del limone o arancia.

Lavorare l'impasto fino ad amalgamare il tutto e stendere ad uno spessore di circa mezzo centimetro, poggiarvi sopra dei disegni preparati in anticipo su carta forno e ritagliare i contorni con un coltellino appuntito e affilato.



**2** Infornare a 180°C fino a raggiungere una discreta doratura.

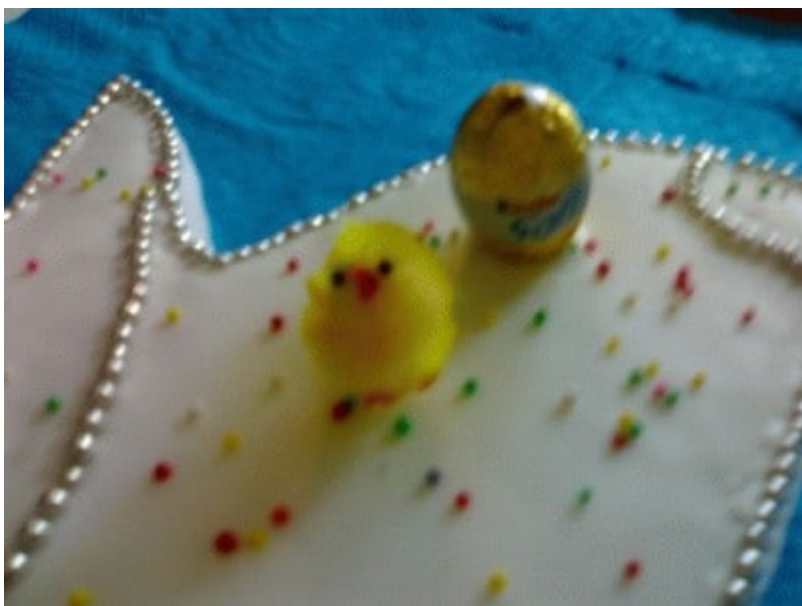
Intanto che si raffreddano, preparare la glassa.



3 Colarvi sopra la glassa.



4 Decorare con i confettini argentati e quelli colorati.







Dolce Pasquale tipico della Puglia.

NOTE