

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti con fiori

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **3 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

BISCOTTI di pasta frolla a fiore - 3

PASTA DI ZUCCHERO rosa -

PASTA DI ZUCCHERO bianca -

PASTA DI ZUCCHERO glicine -

PASTA DI ZUCCHERO verde -

GELATINA

Biscotti con fiori, l'elemento essenziale in una sweet table primaverile... Tutto in questi biscotti richiama la primavera: il soggetto, la forma ed i colori utilizzati che dovranno essere tendenzialmente pastello e richiamare i colori della natura.

In questo caso Francesca usa le sfumature del rosa e vuole riproporre sul biscotto l'esplosione di fiori e colori tipiche della natura primaverile.

Pochissimi gesti e pochissima attrezzatura sarà ciò che vi serve per realizzare questi bellissimi biscotti.