

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Agnelli pasquali

di: *Tarantapedilonga*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

400 g di mandorle tritate  
250 g di zucchero a velo  
125 ml di Strega  
1 testa d'agnello di zucchero  
1 brioches  
cacao amaro.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare mandorle e zucchero a velo e poi impastare con la Strega.

Si otterrà un panetto. Mettere un terzo del panetto ottenuto da parte e modellare il restante.

Tagliarlo in due e scavarne l'interno con un cucchiaino.

Inserire all'interno una brioches, bagnarla con un pò di strega e spalmare uno stato di nutella.

Richiudere e modellare per coprire la giuntura.

Riporre sul vassoietto e posizionare la testa di zucchero.

Prendere l'impasto rimasto (togliamone giusto un po' per le decorazioni finali e colorare con il cacao amaro) e reimpastarlo con l'aggiunta di acqua, poco per volta, fino a renderlo un po' più morbido, tanto da farlo passare nella sacca pasticceria.

Gli ultimi ritocchi con la pasta di cacao.

Ed ecco il risultato finale.