

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Animaletti dolci pasquali

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Animaletti dolci pasquali: saranno la gioia dei bimbi ma anche dei più grandicelli visto il loro sapore semplice ed il profumo intenso di dolci genuini. Provateli!

INGREDIENTI

FARINA 240 gr

BURRO 190 gr

ZUCCHERO 180 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1,5 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Aprite le uova e separate i tuorli dagli albumi e montate quest'ultimi con metà dello zucchero a disposizione.

In una ciotola a parte amalgamate i tuorli con lo zucchero rimasto, il burro fuso e fatto freddare, la vanillina ed il pizzico di sale.



- 2 Incorporate la farina con il lievito setacciati al composto con i tuorli.



- 3 Incorporate, infine, gli albumi montati a neve con una spatola muovendola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 4 Imburrate due stampi a forma di animaletti pasquali (agnello e coniglietto).

Versate il composto ottenuto negli stampi.



5 Infornate i due stampi a 180°C in forno statico per circa 45 minuti.

Una volta cotti, lasciate riposare i dolci per una decina di minuti quindi sformateli.