

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Calza della Befana

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

pastafrolla
marmellata di albicocche
marmellata di amarene.

PREPARAZIONE

- 1** Ritagliare sulla carta forno la sagoma di una calza della befana, quindi, aiutandosi con il modello di carta forno, ricreare la stessa forma con la pastafrolla stesa sul piano di lavoro.





2 Con dei cordoncini di pasta frolla, realizzare il bordo della calza e poi le "righe".



3 Riempire una riga con la marmellata di albicocche e una con quella di amarene.

Con la pasta frolla che è avanzata, realizzare dei biscottini.





4 Infrnare il tutto, per circa trenta minuti (ad eccezione dei biscottini che cuociono molto prima).

Comporre la calza in un grande vassoio. Decorare disponendo tutt'intorno i biscottini e tante caramelle e lecca-lecca.

