

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ossa di morto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di fior di farina
1 kg di zucchero
chiodi di garofano

PREPARAZIONE

- 1 Pestare i chiodi di garofano, unire alla farina e allo zucchero, mescolare bene, versare in una pentola insieme a poca acqua e mettere sul fuoco, mescolare bene fino a quando diventa un composto omogeneo e soffice.
- 2 Prendere le formine delle ossa, ungerle e versare il composto, lasciare riposare per due giorni, passato il tempo estrarre le ossa dalle formine, mettere in una teglia unta da forno e cuocere in forno fino a quando diventano ben colorati.