

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pecorelle di Pasqua

di: *silvanausa*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

750 g di mandorle
325 g di zucchero a velo
qualche goccia di essenza di mandorle
acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Macinare le mandorle a poco a poco con lo zucchero a velo. Una volta pronte metterle sul tavolo ed aggiungervi l'acqua a poco a poco e l'essenza di mandorle.



- 2 Usare la forma di gesso spolverizzata con lo zucchero a velo, quindi mettere la pasta e pressarla.

Togliere l'eccesso di pasta dai bordi con l'aiuto di uno stuzzicadenti ed estrarre gli agnelli dagli stampi.

Con la pasta di mandorle rimasta, realizzare dei fulard colorati di rosso, utilizzando il colorante alimentare.





3 Realizzare delle roselline colorate sempre di marzapane e l'erba di marzapane.

Per le decorazioni marroni, sciogliere della cioccolata e spennellare con un pennellino piccolo.

