

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pupa cu l'ova

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
STRUTTO 125 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 2
ACQUA 10 gr
AMMONIACA PER DOLCI 5 gr
UOVA sode - 6
CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con l'acqua, lo strutto, lo zucchero, l'arnmoniaca e le uova.



- 2 Dividete l'impasto in 6 pezzi e date loro la forma di un agnellino, nella pancia del quale collocherete un uovo sodo, tenuto da due listerelle di pasta incrociate.



- 3 Decorate con confettini colorati, sistemateli in una teglia unta e infornateli.