

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pupa cu l'ova

di: *Cookaround*

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.