

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rosa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO rosa (3 sfumature diverse) -

Realizzare una rosa in pasta di zucchero è il sogno di tutte le cake design in erba. Le rose in se per se sono meravigliose, fanno scena e sono protagoniste. Ne basta anche una sola, messa in un punto strategico della torta, e capterà l'attenzione di tutti gli invitati. Seguite attentamente il video e in men che non si dica riuscirete con le vostre mani a crearne una. Per un effetto ancora più scenico non dimenticate di procedere per sfumature ☞ scura al centro e man mano sempre più chiaro. Nota bene: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.