

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Wedding mini cake

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il vostro sogno è fare un matrimonio glamour e di tendenza?? Allora non potete non fare le mini-wedding cake in pasta di zucchero! Seguite il tutorial di Francesca e in meno di 7 minuti realizzerete uno splendido segnaposto per la vostra festa. Ma una wedding cake non può essere chiamata tale senza una bella cascata di fiori ..niente paura ! In questo video troverete il passo passo per realizzare delle splendide roselline express. Per un'idea in più vi consigliamo di legare un bigliettino alla base della tortina con il nome dell'invitato. Un avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.

INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO bianca, rossa -