



# NELL'AMBITO DEL PROGETTO



## PRESENTA...

# Ricette Siciliane: Le pecorelle pasquali



# INGREDIENTI PER 5 PECORELLE

- **100 GRAMMI DI FARINA DI MANDORLE**
- **500 GRAMMI DI PASTA DI MANDORLE PRONTA**
- **1 STAMPO A FORMA DI PECORELLA**
- **5 PICCOLI VASSOI**



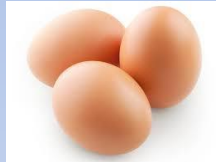
- **5 OVETTI DI CIOCCOLATO**



- **200 GRAMMI DI ZUCCHERO A VELO**



- **1 UOVO**



- **2 CUCCHIAI DI ACQUA**



- **COLORANTE ALIMENTARE NERO**



- **1 STECCHINO DI LEGNO**



# **PREPARAZIONE**

- **PRENDI LA FARINA DI MANDORLE E SPARGINE UN PUGNETTO AL CENTRO DEL TAVOLO PULITO**
- **PRENDI LA PASTA DI MANDORLE E METTILA SUL TAVOLO SOPRA LA FARINA**
- **TAGLIA UN PEZZO DI PASTA DI MANDORLE GRANDE QUANTO UN PUGNO DI UNA MANO**



- **FORMA UNA PALLA ALLUNGATA**
- **METTI LA PALLINA DI PASTA DI MANDORLE AL CENTRO DELLO STAMPO**



- **SCHIACCIA  
CON FORZA  
LO STAMPO**



- **ORA APRI LO  
STAMPO  
FACENDO  
ATTENZIONE  
A NON  
ROMPERE LA  
PECORELLA.**





- **PRENDI IL COLORANTE ALIMENTARE**
- **BAGNA LA PUNTA DI UNO STECCHINO CON IL COLORANTE**
- **DISEGNA GLI OCCHI DELLA PECORELLA**

- **PRENDI UNA CIOTOLA**
- **APRI UN UOVO A META' E FAI CADERE IL BIANCO DENTRO LA CIOTOLA (AIUTATI CON UN SEPARA UOVO)**
- **VERSA LO ZUCCHERO A VELO**
- **VERSA 2 CUCCHIAI DI ACQUA**
- **MESCOLA VELOCEMENTE CON UNA FORCHETTA FINO A CREARE UNA CREMA BIANCA**

- **PRENDI I VASSOIETTI**
- **CON UN CUCCHIAINO VERSA UNA GOCCIA DI GLASSA AL CENTRO DEL VASSOIETTO**
- **INCOLLA LA PECORELLA SULLA GLASSA**
- **VERSA UN'ALTRA GOCCIA DI GLASSA SUL BORDO DEL VASSOIETTO E INCOLLA UN OVETTO DI CIOCCOLATA**
- **LASCIA ASCIUGARE UNA NOTTE**

# LA TUA PECORELLA E' PRONTA!

