

Bastoncini al marzapane e arance

circa 60 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

125 g di arancia candita
200 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
0.5 bustine di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
100 g di zucchero a velo

Decorazione:

2 buste di Glassa scura Dr. Oetker
0.5 bustine di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire le teglie con della carta da forno. Preparare una forchetta per cioccolatini o una forchetta normale.

2 Pasta:

Tritare finemente l'arancia candita e metterla in una terrina con il marzapane, Finesse e lo zucchero al velo. Lavorare con lo sbattitore (gancio impastatore). Formare dei rotolini dello spessore di un dito e tagliarli in bastoncini di 4 cm. Rimodellarli leggermente.

3 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Immergere i bastoncini nella glassa con la forchetta e appoggiarli delicatamente su della carta da forno. Prima che la glassa si asciughi, cospargere con Finesse. Se necessario, ritagliare a filo i bordi con l'aiuto di un coltello.