


# Palline pagliaccetti

circa 17 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Stampo a cassetta (ca. 25 cm):****Pasta:**

125 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
100 g di zucchero  
di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
2 uova  
60 ml di olio di girasole  
75 ml d'acqua minerale gassata

**Ripieno:**

3 c. da tavola di mascarpone  
2 c. da tavola di marmellata di  
albicocche  
5 c. da tavola di albicocche  
(sciropate) a dadini

**Decorazione:**

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker  
1 pacchetto di Pasta di zucchero  
colorata Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scritture decorative  
Glamour Dr. Oetker  
di Mini stampi da muffin Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Spruzzare lo spray per cottura Dr. Oetker o imbrattare e infarinare bene l'interno di uno stampo per cake da 25 cm.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Pasta:**

Mescolare farina e lievito, quindi aggiungere gli altri ingredienti per la pasta nell'ordine elencato e mescolare bene con il mixer. Versare il composto nello stampo per cake preparato e livellarlo.

Cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano centrale del forno.

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

③ Ripieno:

Sbriciolare la torta all'interno di una terrina, aggiungere il mascarpone, la marmellata di albicocche e le albicocche tagliate a dadini e mescolare con il mixer fino a ottenere un impasto umido. Dall'impasto creare delle palline di ca. 2-3 cm di diametro. **Riporre in frigorifero per far rassodare molto bene (ca. 2 - 3 ore).**

④ Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Con l'aiuto di una forchetta, immergere le palline nella glassa.

Modellare cappello, naso e bocca e attaccarli utilizzando la Scrittura decorativa. Disegnare gli occhi con la Scrittura decorativa. Per i capelli, spremere la pasta di zucchero attraverso lo spremiaglio. Porre i clowns negli stampi da muffin.