

Pie pops a forma di angioletto

circa 20 pezzi

 medio Fino a 80 Min.

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Stampini tondi (Ø 5 cm) e (Ø 3 cm), spiedini in legno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Ingredienti:

Placca:

Pasta:

250 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
80 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone
grattugiata Dr. Oetker
150 g di burro o di margarina
ammorbidito
1 c. da tavola di latte

Ripieno:

3 c. da tavola di marmellata di
albicocche

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero
bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative
Rainbow Dr. Oetker
di Decorazioni da cospargere Fancy
Mix Dr. Oetker
di Decorazioni da cospargere Party
Mix Dr. Oetker

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina e il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità media, fino a ottenere un impasto compatto. Stendere la metà dell'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di circa 3 mm. Con uno stampino tondo (Ø ca. 5 cm) ritagliare dei dischetti. Disporre la metà dei dischetti sulla teglia e distribuire un po' di confettura al centro di ciascuno. Sovrapporre i dischetti rimasti, premere bene lungo il bordo e infilarvi uno spiedino di legno. Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 12 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Spostare i dolcetti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

3 Garnitur:

Stendere la pasta di zucchero, ritagliare dei cerchi (Ø ca. 3 cm) e dividerli a metà. Applicarli sul retro di ciascun biscotto usando la scrittura decorativa, per formare delle ali. Infine utilizzare la scrittura decorativa per delineare i volti e guarnire con le decorazioni.

Consiglio

- Al posto degli angeli potete creare figure diverse, ad es. pupazzi di neve.