

Cornes de gazelle



INGREDIENTI



2 ROTOLI DI PASTA
BRISÉE



150g
DI MANDORLE
MACINATE



150g
DI ZUCCHERO
A VELO ERIDANIA



1 UOVO



1 CUCCHIAINO DI
ACQUA DI FIORI
D'ARANCIO



1 CUCCHIAINO
DI CANNELLA

PROCEDIMENTO



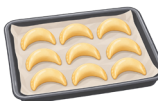
MESCOLA
MANDORLE,
ZUCCHERO, UOVO,
CANNELLA E ACQUA
DI FIORI D'ARANCIO.



TAGLIA LA PASTA E
METTI IL RIPIENO AL
CENTRO.



CHIUDI E CURVA
A FORMA DI
MEZZALUNA.



CUOCI IN FORNO A
180° PER CIRCA 20
MINUTI.

Promosso da



Un progetto di

NEWAYS
education-events-promotion

CON LA TUA FAMIGLIA
SCOPRI IL PROGETTO COMPLETO SU
dolciscresce.it