



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003352 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Apr 2020 alle ore 10:45**

**da RITA DEL CASTILLO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Sicilia**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Pupi cú l'ova

Pasqua tra fede, tradizione e condivisione...Biscotti tradizionali pasquali.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 5 persone

500 g Farina 00 Manitoba

200 g Zucchero

2 Tuorli d'uovo

100 g Strutto

125 g Latte

Q.b. Ammoniaca

Q.b. Vanillina

1 Bustina di lievito per dolci

5 Uova sode

A discrezione si possono usare con buccia o meno

Per la glassa:

2 Albumi montati a neve

220 g Zucchero a velo

1 Limone (succo)

Q.b. Zuccherini colorati

### Preparazione

Versare la farina in una ciotola o in planetaria ed aggiungere zucchero, vanillina, ammoniaca e lievito per dolci. Inserire i tuorli e lo strutto e cominciare ad impastare aggiungendo poco per volta il latte, formando un composto liscio ed omogeneo.

Dividere l'impasto in 5 parti uguali e formare delle palline che saranno spianate con il mattarello ad una altezza di mezzo centimetro.

Mettere l'uovo al centro e chiudere come fosse un raviolo, facendo aderire bene i bordi (per le varie forme mettere in campo la fantasia). Porre in teglia con carta forno ed infornare a 180 gradi per circa 15 minuti fino a completa doratura.

Farli raffreddare e cospargere di glassa preparata con albume montato a neve, zucchero a velo e una spruzzata di limone. Cospargere di zuccherini colorati. Buona Pasqua