

# Agneddri Pasquali - Ricetta

**dolce pasquale tipico geracese**

**1 kg farina "00", 3 tuorli + 1 uovo intero,  
350 Gr. di zucchero, limone grattugiato,  
250 Gr. di strutto, 15 Gr. ammoniaca, 250 ml. di latte.**

**Per la preparazione del Bianchetto:  
per un chilo di farina**

**1/2 kg di zucchero a velo e circa 4 albumi.**

**Per la preparazione dei colori:**

**il bianchetto viene distribuito in più bicchierini e  
in ognubo aggiungere coloranti alimentari in bustina.**

**Si raccomanda di utilizzare  
le forme tipiche geracesi . . . .**

**BUON LAVORO!!!**

**[www.hyeracijproject.it](http://www.hyeracijproject.it)**