

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 geracese . . .**

BUON LAVORO!!!!

www.hyeracijproject.it



tracity

