



## Kit Caramelle e Dolcetti

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

1 busta **Glassa al cacao PANEANGELI**  
60 g burro  
1 uovo  
60 g zucchero  
mezza fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI**  
un pizzico di sale  
50 g **Granella di nocciole PANEANGELI**  
60 g farina bianca 00  
10 g cacao amaro  
1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**  
50 ml latte



#### Per lavorare e decorare:

1 busta **Glassa al cacao PANEANGELI**  
100 g confettura di fragole setacciata  
**Zuccheri Glitterati PANEANGELI**  
**Fantasie di Zucchero PANEANGELI**  
600 g di **Pasta di Zucchero PANEANGELI**  
**Confetti colorati PANEANGELI**  
**Scioppo di Glucosio PANEANGELI**

### Preparazione:

- Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, in un pentolino sciogliere il burro ed incorporarvi la glassa sciolta.
- Sbattere a schiuma l'uovo aggiungere gradatamente lo zucchero, l'aroma mandorla, sale e granella di nocciole. Incorporare all'impasto il composto della glassa.
- Setacciavi sopra la farina, mescolata con il cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.
- Con una frusta a mano incorporare delicatamente il tutto aggiungendo il latte a piccole dosi.
- Distribuire l'impasto su una lastra (24x30 cm circa) foderata con carta da forno e cuocere per 18 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato ( elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, incorporare l'impasto raffreddato e sbriciolato, 75 g di confettura setacciata e formare 26 palline.

- Coprire le palline con la confettura rimasta, porne 12 in frigorifero per circa 30 minuti, decorarne 7 con gli zuccheri glitterati e 7 con fantasie di zucchero, disporli in pirottini di carta e porre in frigorifero per circa 30 minuti.
- Stendere 300 g di pasta di zucchero in una sfoglia sottile in modo da ottenere 6 quadrati (11 x 11 cm circa), porre nel centro dei quadrati una pallina, arrotolargli intorno la pasta di zucchero in modo da ottenere una caramella.
- Ripetere l'operazione con la pasta di zucchero rimasta.
- Decorare a piacere con confetti colorati e fantasie di zucchero facendoli aderire con il glucosio.