

Bocconcini di Pan di Spagna glassati

I **bocconcini di Pan di Spagna glassati** sono dolcetti molto semplici da preparare, ma allo stesso tempo colorati e golosi. Qui sono stati decorati con codette di zucchero, ma si possono utilizzare anche codette di cioccolato, coriandolini di zucchero, fiorellini o quant'altro vi suggerisce la vostra fantasia.

I **bocconcini di Pan di Spagna glassati** così preparati sono perfetti per il periodo di Carnevale, come alternativa ai dolci fritti. Piacciono molto ai bambini grazie alla golosa glassa allo zucchero e ai decori colorati.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pan di Spagna
- 250 g di Glassa all'acqua
- Codette di zucchero colorato

PREPARAZIONE

- Tagliare il Pan di Spagna a cubettini regolari.
- Preparare la glassa all'acqua e immergervi i cubettini da un lato, quindi disporli in pirottini di carta colorati. Cospargerli mano con le codette di zucchero.
- Lasciarli riposare finché la glassa non si è ben asciugata prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questi gustosi pasticcini si conservano ottimamente per una settimana ben chiusi in un vaso o in una scatola di latta.



VARIANTE VEGAN

Al posto del Pan di Spagna utilizzare una base per dolci vegan.