



Pupe & Cavallini di Pasqua from Abruzzo ~ Easter Dolls & Horses

Rosanna Di Michele (April 06, 2017)



For your Easter. For your children. For your family. Sweet breads and a lot of fun. Made into a shape of a Pupa, (Italian for doll) for girls. Boys get the same treat in a shape of a horse

Ingredients for 10 Dolls (black pasta)

Flour type "00" (1 kg / 8 cups) Sugar (300 gr / 1 1/2 cups) Honey (300 gr / 1 1/2 cups) Cocoa powder (75 gr / 5 tbs) Whole eggs (5) Almonds (300 gr / 1 1/2 cups) Baking powder (30 gr / 2 tbs) Olive oil (2 tbs) Cinnamon (1 tbs)

Ingredients for decoration:

Dark chocolate (300 gr / 1 1/2 cups) Butter (50 gr / 3 1/2 tbs) Egg white (1) Icing: Sugar (100 gr / 6 1/2 tbs) Lemon (1)

Preparation:



-Chop the almonds finely. -On a wooden surface place the flour, add the eggs, almonds, sugar, cinnamon, cocoa, honey, baking powder and oil. -Mix all the ingredients and knead until you get a smooth dough. - Roll out the dough, and create them into the shape of a doll (You can use a stencil). -Place the ready Dolls on a baking sheet and put them in the oven preheated to 350 F for about 20 minutes. -Once baked let them cool. -Meanwhile, prepare the ingredients for the filling. -Melt the chocolate and butter bain-marie (water bath). -Once melted, brush the chocolate onto the Dolls and let it set. - Whip the egg whites with sugar and a few drops of lemon. -Decorate as desired.

Buon appetito **Rosanna**

[More recipes from Rosanna's Blog >>>](#) [2]

Ingredienti per 10 PUPE (pasta nera)

Farina Tipo " 00" (1 kg) Zucchero (300 gr) Miele (300 gr) Cacao amaro (75 gr) Uova intere (5)
Mandorle (300 gr) Ammoniaca per dolci (30 gr) (o lievito per dolci) Olio di oliva (2 cucchiai) Cannella in polvere (1 cucchiaio)

Ingredienti per decorazione :

Cioccolato fondente (300 gr) Burro (50 gr) Uovo (solo albume - 1) Zucchero a velo (100 gr) Limone (1)

Procedimento:

-Tritare le mandorle finemente. -Porre su un piano di legno la farina a fontana, versare le uova intere, le mandorle , lo zucchero, la cannella, il cacao, il miele, l'ammoniaca e l'olio. -Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto compatto. -Stendere la pasta, e fare le Pupe, (dare la forma di una bambola). -Mettere la Pupa in forno a 180 gradi per circa 20 minuti. -A fine cottura, lasciare raffreddare la Pupa. -Nel frattempo, preparare gli ingredienti per la farcitura. -Sciogliere il cioccolato con il burro a bagno-maria. -Una volta pronto, spennellare il cioccolato sulla Pupa e lasciare asciugare. -Procedere con la decorazione, quindi montare a neve l'albume con lo zucchero a velo e alcune gocce di limone. -Con l'aiuto di una siringa per dolci, decorare a piacere le Pupe.

Buon appetito **Rosanna**

[Altre ricette nel blog di Rosanna >>>](#) [2]

Source URL: <http://www.iitaly.org/magazine/dining-in-out/recipes/article/pupe-cavallini-di-pasqua-abruzzo-easter-dolls-horses>

Links

[1] <http://www.iitaly.org/files/cavallini1427603623jpg>

[2] <http://www.i-italy.org/bloggers/cooking-rosanna>