



Is rosarias - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Is Rosarias - is pastissus - pasticcini sardi - ghiaccia - Sardegna

Ingredienti:

un ripieno o avanzo dello stesso di [Is pastissus](#)

Ghiaccia fatta con un albume e 300 gr. di zucchero a velo.

Procedimento:

Mettere un poco dell'impasto in uno stampo (io ho usato uno stampo di silicone con delle fossette tonde) e procedere con la cottura come per is pastissus.

Una volta fredde le pallotte, toglierle delicatamente dallo stampo (ho unto prima con un poco di strutto sciolto).

Intingere le pallotte nella ghiaccia e passarle un attimo nel forno spento ma caldo.

Quindi procedere con la decorazione.

La " R " è il marchio di questi pasticcini per ora UNICI! (anche se dovrò imparare a farla meglio)
R stà per Rosaria, che con pazienza mi insegna a provare le delizie della sua terra di adozione...

Sono di una bontà incredibile!!!!



[Vai alla discussione sul forum](#)