



Iris al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dopo le [iris fritte](#) è la volta di quelle al forno con la [pasta brioche](#)
(mentre per le iris fritte si utilizza la pasta mezza brioche: metà burro e metà zucchero della brioche).

La forma stavolta è una mia libera interpretazione



Qui la farcitura con [crema di ricotta](#)



Prodotto finito, spolverizzato con zucchero a velo



[Vai alla discussione sul forum](#)

iris - pasta brioche - rosticceria - Sicilia

eCucinando.it