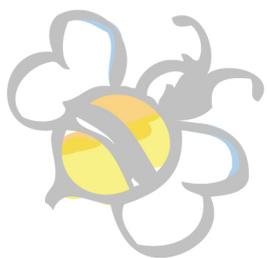




Palline di marzapane - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



eCucinando.it

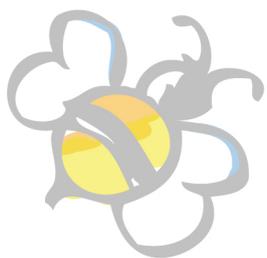


Mischiare la farina di mandorle con pari peso di zucchero a velo (o meno secondo i gusti) fino ad ottenere un panetto. Aromatizzare con il rhum e colorare col verde per alimenti.
Formare delle palline e ricoprirle col cioccolato fuso.
Metterle in frigo a solidificare.



[Vai alla discussione sul forum](#)

dessert - a fornelli spenti - marzapane - martorana - piccole sfiziosità - Natale



eCucinando.it