Decorazioni in pasta di zucchero pasquali: ricetta e foto

Autore: francesca

Data: 21 Marzo 2013

Ricetta della pasta di zucchero

- 400 gr di zucchero a velo
- 5 fogli di colla di pesce
- acqua q.b.
- 50 gr di glucosio

Procedimento

1. Mettete la colla di pesce a bagno per una quindicina di minuti, in acqua fredda
2. Strizzatela e versatela in un tegame alto
3. Aggiungete il glucosio e fate cuocere a fuoco basso per circa 6 minuti, senza far bollire

4. Mescolate lo zucchero a velo con la frusta lentamente con la colla di pesce fino a formare una palla di zucchero. Riponetela in una pellicola e fatela riposare per un paio d’ore in frigo
5. Se volete colorarla, dovete aggiungere durante la lavorazione il colorante alimentare naturale

Qui trovate la ricetta della pasta di zucchero senza glucosio

Preparare le decorazioni pasquali

Per preparare le decorazioni pasquali, sia che vogliate fare una torta con la pasta di zucchero, sia che vogliate creare pupazzetti o fiorellini, munitevi di:

- coltello a lama liscia
- spatole
- stampi per pasta di zucchero

Buone decorazioni di Pasqua a tutte e tutti!

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/decorazioni-in-pasta-di-zucchero-pasquali-ricetta-e-foto/

Generato il 15/11/2026