

Uova ripiene dolci per Pasqua

Autore: brandmade brandmade

Data: 25 Marzo 2015



Le uova ripiene di Pasqua possono essere fatte in versione dolce da servire durante il pranzo pasquale. Se ve ne innamorate le farete però tutto l'anno!

Ricetta e istruzioni

1. [Rassodate 5 uova dopo averle bollite fino a farle diventare sode](#)
2. Appena fredde, estraete i tuorli dividendo gli albumi a metà
3. Mischiate i tuorli e un pizzico di cannella e mandorle tostate
4. Potete aggiungere un filo di miele
5. Riempite gli albumi
6. Passate le uova nella farina e un uovo sbattuto
7. Panate e friggete
8. Servite con zucchero a velo e cannella

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/uova-ripiene-dolci-per-pasqua/>

Generato il 22/04/2025