

Topolini di zucchero

Ingredienti per 5- 6 topolini

- .200 g di zucchero fondente
- .2 cucchiari di acqua fredda
- .pasta di zucchero rossa e bianca
- .pennarelli alimentari
- .rotelle di liquirizia o rotelle alla frutta
- .cacao q.b.

Procedimento

Pulite bene lo stampo per topolini con acqua bollente e fatelo asciugare capovolto.
In un pentolino ponete il fondente di zucchero tagliato a cubetti con l' acqua.
Mescolate adagio fino a quando si scioglie, ma rimane ancora bianco e denso, mescolate per 2 minuti.

Poi spegnete il fuoco; mi raccomando, non deve tornare allo stato liquido.
Versate il fondente fuso dentro gli stampini, inserite la codina realizzata tagliando delle piccole strisce dalle rotelle di liquirizia oppure dalle rotelle alla frutta.

Lasciatele raffreddare fino a quando si induriscono.
Estraete i topolini dagli stampini, decorate le orecchie con il pennarello rosa, create con la pdz rossa dei nasini rotondi e incollateli con un po' di miele. Se volete creare i baffi armatevi di uno stecchino di legno e del cacao in polvere.

“Per una versione più veloce, potete realizzare dei topolini o qualsiasi altro animale desideriate, con il marzapane, lavorandolo per bene in modo che si ammorbidisca o semplicemente con il cioccolato fuso.”