


Alberelli di Natale

circa 15 porzioni

   media up to 60 Min.

- 1 Preparare la torta margherita con le uova, il burro e il latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Distribuire l'impasto in 15 pirottini di carta e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 175°C per 23-25 minuti.
- 3 In una terrina, montare il burro con il formaggio e lo zucchero al velo per 2-3 minuti, aggiungere i coloranti e incorporarli con lo sbattitore alla minima velocità.
- 4 Porre in frigorifero per 10-15 minuti.
- 5 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuire il frosting sui tortini raffreddati formando degli alberi. Completare i cupcakes, decorando con le perline morbide e le fettine di carambola.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita

uova

125 g burro

80 ml latte

Per farcire e decorare:

200 g burro morbido

200 g formaggio spalmabile

390 g Zucchero al Velo

vanigliato PANEANGELI

2 confezioni di Colori per dolci

Blu PANEANGELI

1 confezione di Colori per dolci

Giallo PANEANGELI

1 confezione di Perline morbide
PANEANGELI

15 carambola (tagliate a fettine)