



# Magiche casette di marzapane

Simbolo fiabesco per eccellenza, ecco come creare delle dolcissime **casette di marzapane**, ideali come decoro centrotavola o segnaposto. Una decorazione tutta da gustare...



## Occorrente:

- 1 kg di farina bianca "00"
- 300 g di zucchero
- 300 g di burro
- 300 g di cacao amaro
- 2 tazze di melassa
- 4 uova
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- cannella
- zenzero
- chiodi di garofano
- 2 albumi
- zucchero a velo
- pepe e sale

**Tempo:** 1 ora

**Difficoltà:** media



## Realizzazione:

- 1** Lavora lo zucchero con il burro ammorbidito fino ad ottenere una crema e quindi unisci il cacao, le spezie, una presa di sale, uova e la melassa. Versa il composto nell'impastatrice oppure lavoralo a mano e dividi l'impasto in 2 o 3 palle, avvolgile con l'alluminio e lasciale raffreddare in frigo per almeno un'ora.
- 2** Riporta con la carta graffite su un cartoncino rigido le sagome delle casette, rivesti il lato opposto con la carta da forno fissandola con il biadesivo e ritaglia. Con il matterello stendi l'impasto in una sfoglia spessa circa 1 cm, sovrapponi le varie sagome di cartone e ritaglia con un coltello a lama liscia.
- 3** Per realizzare una casetta centrotavola prepara quattro pareti uguali e ritaglia le finestre. Disponi i biscotti sulla teglia ricoperta di carta oleata e cuoci in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti, lascia raffreddare perfettamente.
- 4** Nel frattempo prepara la glassa, monta a neve due albumi e aggiungi lo zucchero a velo fino a ottenere un composto piuttosto denso, versalo nella siringa da pasticciare e procedi alla decorazione. Per unire le quattro pareti usa la glassa come fosse colla.