



PER RENDERE IL VOSTRO
DOLCE ANCORA PIÙ
BELLO, RIVESTITE
LA TORTA CON UNA
GLASSA COLORATA
E DECORATELO
CON LE GIRANDOLE
FIORITE. UN'IDEA
IN LINEA CON LA
PRIMAVERA

SBOCCIANO FIORI SUI DOLCI

L'aria di primavera fa sbocciare come ogni anno la voglia di rinnovamento e di colore, anche in casa e sulla tavola. Ecco allora un'idea per aggiungere una decorazione davvero originale ai nostri dolci, facilissima da realizzare anche senza doti da cake designer: bastano infatti dei cartoncini colorati e degli spiedini di legno. Ritagliate delle sagome di fiori stilizzati di diverse misure, utilizzando carte e cartoncini anche stampati in varie fantasie e colori. Sovrapponete le corolle piccole a quelle più grandi, in modo da creare dei fiori variopinti con effetto mix&match. Fermateli quindi infilando al centro un piccolo fermacampioni di metallo, da aprire sul retro per fissare le corolle. A questo punto è sufficiente incollarli agli spiedini di legno con una goccia di colla a caldo. In un attimo i fiori sono pronti per essere infilati nella torta, e divertitevi a mescolare altezze e dimensioni diverse per creare un effetto ancora più decorativo al vostro dolce di primavera.



Scopri la ricetta
a pag. 74.