

## Pupe di Pasqua ~ Easter Dolls

Rosanna Di Michele (March 27, 2013)



There are a lot of different Italian recipes for Easter breads, some are savory and some are sweet. This one is fun. It's made into a shape of a Pupa, Italian for doll and is meant for girls. Boys get the same treat in a shape of a horse.

Ingredients for 10 Dolls (black pasta)

Flour type "00" (1 kg / 8 cups)  
Sugar (300 gr / 1 1/2 cups)  
Honey (300 gr / 1 1/2 cups)



Cocoa powder (75 gr / 5 tbs)  
Whole eggs (5)  
Almonds (300 gr / 1 1/2 cups)  
Baking powder (30 gr / 2 tbs)  
Olive oil (2 tbsp)  
Cinnamon (1 tbs)

Ingredients for decoration:

Dark chocolate (300 gr / 1 1/2 cups)  
Butter (50 gr / 3 1/2 tbs)  
Egg white (1 )  
Icing:  
Sugar (100 gr / 6 1/2 tbs)  
Lemon (1)

Preparation:

- Chop the almonds finely.
- On a wooden surface place the flour, add the eggs, almonds, sugar, cinnamon, cocoa, honey, baking powder and oil.
- Mix all the ingredients and knead until you get a smooth dough.
- Roll out the dough, and create them into the shape of a doll (You can use a stencil).
- Place the ready Dolls on a baking sheet and put them in the oven preheated to 350 F for about 20 minutes.
- Once baked let them cool.
- Meanwhile, prepare the ingredients for the filling.
- Melt the chocolate and butter bain-marie (water bath).
- Once melted, brush the chocolate onto the Dolls and let it set.
- Whip the egg whites with sugar and a few drops of lemon.
- Decorate as desired.

Buon appetito

**Rosanna**

[More recipes from Rosanna's Blog >>>](#) [2]

Ingredienti per 10 PUPE ( pasta nera )

Farina Tipo " 00" (1 kg)  
Zucchero (300 gr)  
Miele (300 gr)  
Cacao amaro (75 gr)  
Uova intere (5)  
Mandorle (300 gr)  
Ammoniaca per dolci (30 gr) ( o lievito per dolci)  
Olio di oliva (2 cucchiaini)  
Cannella in polvere (1 cucchiaino)

Ingredienti per decorazione :

Cioccolato fondente (300 gr)  
Burro (50 gr)  
Uovo ( solo albume - 1)  
Zucchero a velo (100 gr)  
Limone (1)

Procedimento:

---



- Tritare le mandorle finemente.
- Porre su un piano di legno la farina a fontana, versare le uova intere, le mandorle , lo zucchero, la cannella, il cacao, il miele, l'ammoniaca e l'olio.
- Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto compatto.
- Stendere la pasta, e fare le Pupe, ( dare la forma di una bambola ).
- Mettere la Pupa in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.
- A fine cottura, lasciare raffreddare la Pupa.
- Nel frattempo, preparare gli ingredienti per la farcitura.
- Sciogliere il cioccolato con il burro a bagno-maria.
- Una volta pronto, spennellare il cioccolato sulla Pupa e lasciare asciugare.
- Procedere con la decorazione, quindi montare a neve l'albume con lo zucchero a velo e alcune gocce di limone.
- Con l'aiuto di una siringa per dolci, decorare a piacere le Pupe.

Buon appetito

**Rosanna**

[Altre ricette nel blog di Rosanna >>>](#) [2]

**Source URL:** <http://newsite.iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/pupe-di-pasqua-easter-dolls>

### Links

[1] <http://newsite.iitaly.org/files/35642foto21364412765jpg>

[2] <http://www.i-italy.org/bloggers/cooking-rosanna>