

## **Pupe & Cavallini di Pasqua from Abruzzo ~ Easter Dolls & Horses**

Rosanna Di Michele (March 29, 2015)



For your Easter. For your children. For your family. Sweet breads and a lot of fun. Made into a shape of a Pupa, (Italian for doll) 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 cucchiai)

Cannella in polvere (1 cucchiaio)

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-cavallini-di-pasqua-abruzzo-easter-dolls-horses>

#### **Links**

[1] <http://newsite.iitaly.org/files/cavallini1427603623jpg>

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