



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

Rosanna Di Michele (April 06, 2017)



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 tbs) 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://iitaly.org/magazine/dining-in-out/recipes/article/pupe-cavallini-di-pasqua-abruzzo-easter-dolls-horses>

#### **Links**

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

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