

La ricetta

Torta all'addormentata

tempo di esecuzione:

16 anni

Ingredienti:

due pizzichi di re,
glassa di principe,
tre cucchiaini di fata,
polvere di bacchetta magica,
impasto di festa,
1g di malvagità
3g di doni
1kg di fuso
un bacio di un principe



procedimento:

Mescolare in una ciotola 3 cucchiaini di fata, 1g di doni, 1g di malvagità senza esagerare troppo e per finire 1kg di fuso.

Mescolare il tutto con due pizzichi di re.

Mettere l'impasto in un forno .

Una volta ultimata la cottura, togliere la torta dal forno, lasciare raffreddare e poi decorare con la glassa e un bacio di principe con una spruzzatina di polvere di bacchetta magica.



Menu

ANTIPASTO:

-involtini di festa con scaglie di bacchetta magica



PRIMO PIATTO:

-pasta alla Malefica con sugo di fuso



SECONDI PIATTI:

-coscia di drago con ripieno di Rosaspina

-corvo alla griglia con foglie di bosco



DOLCI:

-torta all'addormentata

-cioccolatini al bacio di principe



BIBITE:

-vino rosso alle tre fate

- coca cola con un goccio di sonnifero



COSTO:

16 euro

