



Ingredienti:

- biscotti secchi
- 150 gr. di burro
- 170 gr. di zucchero a velo
- coloranti per alimenti
- 1-2 cucchiaini di latte

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero a velo e aggiungere il latte.

Dividere il composto in 3 parti. Colorare una parte con il colorante rosa, una con il giallo e una con il verde per le foglie.

Prendere un pezzo di pellicola, stendere il burro rosa, mettere al centro il burro colorato di giallo e avvolgere con la pellicola.

Prendere una sacca da pasticciere e adoperare un beccuccio a fiore, mettere all'interno il rotolo di burro con la pellicola dopo aver tagliato la parte eccedente.

Formare dei fiori sopra il biscotto, prendere il burro verde e con un beccuccio per foglie completare i fiori.

Tenere in frigo.