



## GALLETTE DI CIOCCOLATO E CUBETTI DI COLOMBA CROCCANTE

*Questa ricetta è una straordinaria opportunità per dare ad avanzi di colomba pasquale una “seconda vita” inaspettata e golosa.*



### INGREDIENTI:

**130 g** farina 00  
**100 g** burro  
**1** cucchiaio di lievito per dolci  
**100 g** gocce di cioccolato extra fondente Emilia Zaini  
**150 g** colomba pasquale  
**50 g** zucchero semolato  
**2** cucchiai di cacao zuccherato Emilia Zaini



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
40 min



Porzioni  
4

1

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavorarlo in una ciotola con una frusta fino ad ottenere una crema, incorporare lo zucchero, la farina setacciata con due cucchiai di cacao, un pizzico di sale, il lievito in polvere e poco a poco versare a filo dell'acqua sufficiente ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.

### CONSIGLIO

Per caramellare la colomba usare uno zucchero di canna integrale.

2

Nel frattempo tagliare la colomba a cubettini e farla tostare in un pentolino con una noce di burro e una spolverata di zucchero di canna. Unire al composto le gocce di cioccolato e i cubetti di colomba tostati.

3

Riempire con il composto una tasca da pasticcere con bocchetta liscia e formate su una placca da forno precedentemente imburrata dei piccoli dischi. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per circa 20/22 min. Lasciare raffreddare e spolverare prima di servire con del cacao zuccherato.



LUIGI ZAINI S.P.A.  
[www.zainispa.it](http://www.zainispa.it)