



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 pasticciere 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.

