



Pasqua

Galette di cioccolato e cubetti di colomba croccante



Ingredienti

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

Preparazione

- 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 cucchiaini 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.

Nel frattempo tagliare la colomba a cubettini e farla tostare in un pentolino con una noce di

2 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 pasticciare con bocchetta liscia e formate su una placca da forno precedentemente imburata 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.

Consiglio

Per caramellare la colomba usare uno zucchero di canna integrale.