



Pasqua Millefoglie croccante di colomba



Ingredienti

100 g cacao zuccherato Emilia
4 dl latte
20 g amido di mais
100 g colomba
q.b. zenzero fresco a piacere
10 g semi di cardamomo
q.b. arance disidratate per guarnizione
q.b. zucchero a velo

Preparazione

- 1** Sciogliere nel latte il cacao e l'amido, portare a ebollizione a fuoco dolce e girare fino ad ottenere una ciocolata.
- 2** Ricavare delle fette di colomba della dimensione adatta alla tazza o al contenitore che volete utilizzare per servire, passarle velocemente a tostare in una padella antiaderente.

3

Speziare la cioccolata (lo zenzero va pelato, il cardamomo va sgusciato e i suoi semini schiacciati), versarla calda sul fondo, alternare qualche strato con la colomba tostata, guarnire con lo zucchero a velo e le arance disidratate.

Consiglio

Per poter tagliare sottilmente la colomba toglierla il giorno prima dal sacchetto in cui è confezionata in modo che si compatti e sia più facile da tagliare.