

MILLE FOGLIE CROCCANTE DI COLOMBA

Volete proporre un dolce semplice e gustosissimo con la colomba avanzata? Questo millefoglie croccante è facile ma di grande impatto.



INGREDIENTI:

100 g cacao zuccherato Emilia Zaini
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



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min



Porzioni
4

- 1** Sciogliere nel latte il cacao e l'amido, portare a ebollizione a fuoco dolce e girare fino ad ottenere una cioccolata.

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.

- 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.