

Dolce con avanzi di colombe in microonde

Autore : Foodici

Data : 30 Marzo 2016



Idea per riciclare la colomba

Il dolce con avanzi di colombe in microonde rappresenta un ottimo modo per riciclare colombe avanzate nel periodo pasquale. Il risultato sarà un *dessert* golosissimo, per il quale impazziranno sia gli adulti che i bambini e che vi farà venire voglia di acquistare colombe appositamente per prepararlo.

Potete preparare lo stesso dolce anche con altri tipi di avanzi, quali panettoni, pandori o focacce semplicissime. Se questa ghiottoneria non è destinata ai bambini, potete aggiungere anche del liquore all'impasto, oppure della frutta secca, a vostra scelta, in base a ciò che avete in dispensa, in frigorifero o ai vostri gusti e preferenze.

Utilizzando il microonde per la cottura, oltre che buono avrete anche un dolce pronto in pochissimo tempo.

Ingredienti

1 litro di latte
250 gr di colombe o panettone o pandoro
250 gr di amaretti
100 gr di cacao amaro
15 biscotti secchi
mollica di circa 2 panini
buccia di un limone grattugiata
a scelta: noci, pinoli, uvetta, vedete la dispensa e sbizzarritevi!

Preparazione

La preparazione del dolce con avanzi di colombe in microonde è davvero semplicissima e la sua cottura, nel forno a microonde, è molto veloce.

Riunite tutti gli ingredienti, tagliati a cubetti o grossolanamente spezzettati con le mani, in una ciotola

capiente, versate il latte appena intiepidito e mescolate bene.

Lasciate riposare il composto in frigo anche una notte intera e, il giorno successivo, frullatelo con il *minipimer* in modo che la consistenza sia vellutata e morbida.

Mettete l'impasto in una tortiera, meglio a ciambella, unta con burro e una spolverata di pangrattato (non necessario con stampi in silicone o foderati con carta-forno) e zaaaaaccc!!!

25 minuti a 650 Watt.

Spegnete e, senza aprire lo sportello del forno, lasciate raffreddare in forno.

Il dolce con avanzi di colombe in microonde è perfetto a temperatura ambiente, se riuscite a resistere, ma se date un morso prima vedrete che ha la consistenza iniziale un po' "budinosa".

