Ricetta per Coniglio o agnello di Pasqua dolce all cioccolato

Per 6 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Vi serve uno stampo a forma di agnello oppure a forma di coniglio con una capacità di ca. 0,5 l. La quantità deigli ingredienti deve essere adattata a base alla dimensione dello stampo.

Ingredienti:

- 75 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 50 g burro (a temperatura ambiente)
- 50 g zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 5 gocce di aroma di rum
- 1 Cu di latte
- 1 Cu cacao amaro in polvere
- un pizzico di sale

Preparazione:

Preriscaldare il forno. Imburrare leggermente lo stampo. Sbattere l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il burro. Aggiungere poi i restanti ingredienti e mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Trasferire l’impasto nello stampo e infornare sul secondo ripiano.
Dopo la cottura lasciare raffreddare e togliere delicatamente dallo stampo di dolce. A piacere, cospargere di zucchero a velo.

Tempo di cottura:

40 min. a 175°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati