



Tartufini di schiacciata pasquale

La ricetta di un dessert veloce e profumato ottenuto dal riutilizzo creativo di un tipico dolce della Pasqua toscana



Tartufini di schiacciata pasquale (Foto © Lisa Corsoni).

Tra i dolci della **tradizione pasquale toscana** c'è la "schiacciata" o "sportina", un'antica preparazione della cucina contadina che ha la forma di un panettone e da **non confondere con la schiacciata salata**.

Le **schiacciata di Pasqua** nasce nella seconda metà dell'Ottocento quando nel periodo primaverile c'era una più abbondante deposizione delle uova da parte delle galline. Per impiegarle in cucina, le massaie idearono questo dolce dalla lunga lavorazione e profumato all'anice.

Recupero creativo con i tartufini di schiacciata pasquale

La ricetta dei **Tartufini di schiacciata pasquale** serve a riciclare eventuali avanzi del dolce ottenendo dei bocconcini deliziosi da servire a fine pasto oppure da accompagnare al caffè.

Vi basteranno pochi ingredienti e la **preparazione sarà tutta a freddo**, quindi niente fornelli e niente forno. In più, se siete amanti del caffè corretto, questi dolcetti vi rimanderanno a quel ricordo per profumo e sapore.



I tartufini vanno “tuffati” nel cacao (Foto © Lisa Corsoni).

Data di creazione

24/04/2020

Autore

lisa-corsoni