

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba al limoncello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



200 g di cioccolato bianco
granella di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema al limone e metterla a raffreddare, unire la fialetta di aroma limone solo quando la crema è fredda.



2 Intanto nel robot da cucina, inserire uova e zucchero e far montare. Quindi, aggiungere tutti gli altri ingredienti e far amalgamare. Foderare una teglia a forma di colomba di carta da forno, bagnata e strizzata, versarvi il composto.





3 A questo punto, riprendere la crema al limone, inserirla in una siringa da pasticceria, e realizzare dei disegni sulla superficie.



4 Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.



- 5 Una volta raffreddato il dolce, sformarlo e metterlo su una griglia. Sciogliere il cioccolato bianco nel forno a microonde con una noce di burro, e glassarlo con l'aiuto di un pennello. Distribuirvi sopra la granella di zucchero. Aspettare che la glassa solidifichi.





6 Ecco il dolce pronto.

