

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba di Pasqua veloce al cioccolato

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



La **Pasqua** si avvicina e con essa la **voglia di dolci tipici** come la **colomba**. Ma se non hai troppo tempo da dedicare alla cucina, questa ricetta della **colomba di Pasqua veloce al cioccolato** è perfetta per te!

Nella nostra **ricetta** ti mostreremo **come preparare una colomba deliziosa e golosa** in poco tempo, utilizzando **solo pochi ingredienti semplici** da impastare e far lievitare per poche ore, non occorre fare doppia o tripla lievitazione.

La nostra ricetta della colomba di Pasqua veloce è facile da seguire e adatta anche a chi non ha molta esperienza in cucina, quindi cosa aspetti? Prova subito questa ricetta e stupisci i tuoi cari con un dolce pasquale davvero speciale!

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Ciambellone di Pasqua](#)

[Ciaramicola](#)

[Pizza sbattuta](#)

[Pastiera al cioccolato fondente](#)

[Cassata siciliana al forno](#)

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 350 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
BURRO 80 gr
ACQUA 80 ml
LATTE INTERO tiepido - 50 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
SALE

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE fuso -
GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della colomba di pasqua veloce al cioccolato, metti le uova, lo zucchero, la farina, l'acqua ed il lievito sciolto nel latte nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio.



2 Inizia a far lavorare l'impastatrice fino a quando l'impasto risulterà ben incordato ovvero ben elastico e compatto a tal punto da staccarsi dalle pareti della ciotola e formare una sorta di corda intorno al gancio dell'impastatrice.

A questo punto, unisci il burro ben ammorbidito, ma non sciolto. Il burro va aggiunto poco per volta e passando al cucchiaino successivo solo quando quello precedente è stato completamente assorbito dall'impasto, infine aggiungi anche il sale.



- 3 Togli l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoralo velocemente sul piano di lavoro, formando una palla. Fai pirlare la palla, ovvero falla ruotare con le mani spingendo l'impasto sotto la pasta stessa quasi a volerne tendere la superficie.



- 4 Riponi la palla d'impasto nella ciotola dell'impastatrice, copri la ciotola e mettila a lievitare fino al raddoppio.



- 5 Riprendi l'impasto dalla ciotola e sgonfialo delicatamente. Spargi le gocce di cioccolato sul piano di lavoro e passaci sopra l'impasto, in modo che raccolga e inglobi tutte le gocce.



- 6 Dividi l'impasto in due parti, lavorali dando loro la forma di filoncini e disponili a croce in uno stampo da colomba da 750 g.



7 Rimetti a lievitare la colomba fino a quando abbia raggiunto quasi i bordi dell'impasto, ci vorranno circa 3 o 4 ore.

Inforna la colomba di Pasqua veloce a 180°C per circa 45 minuti. Quando la colomba sarà cotta, fai la prova stecchino, se non dovesse uscire perfettamente asciutto rimettila in forno per qualche minuto.

Quando la colomba di Pasqua veloce sarà cotta raffreddata a temperatura ambiente, decorala con del cioccolato fondente fuso e della granella di zucchero.



CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DELLA COLOMBA PASQUALE:

Conserva la colomba a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. L'ideale sarebbe conservarla in una dispensa o in un armadietto lontano da fonti di calore.

Conserva la colomba in un contenitore ermetico, come un porta torta o un sacchetto di carta per alimenti. Questo aiuterà a mantenere la morbidezza del dolce e a prevenire l'irrancidimento.

Evita di conservare la colomba di Pasqua veloce in ambienti troppo umidi, come il frigorifero, in quanto questo potrebbe farla ammorbire.

La colomba pasquale si conserva bene per circa 3-4 giorni a temperatura ambiente. Se desideri conservarla per un periodo più lungo, puoi congelarla.