

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Colomba di marble

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

800 g di farina  
200 g di burro  
200 g di zucchero  
40 g di lievito di birra  
4 uova intere  
4 tuorli  
160 g d'arancia candita (oppure 200 g di mandorle)  
1 scorza di arancia grattugiata  
1 scorza di limone grattugiata  
sale  
latte q.b.

### PER LA GLASSA

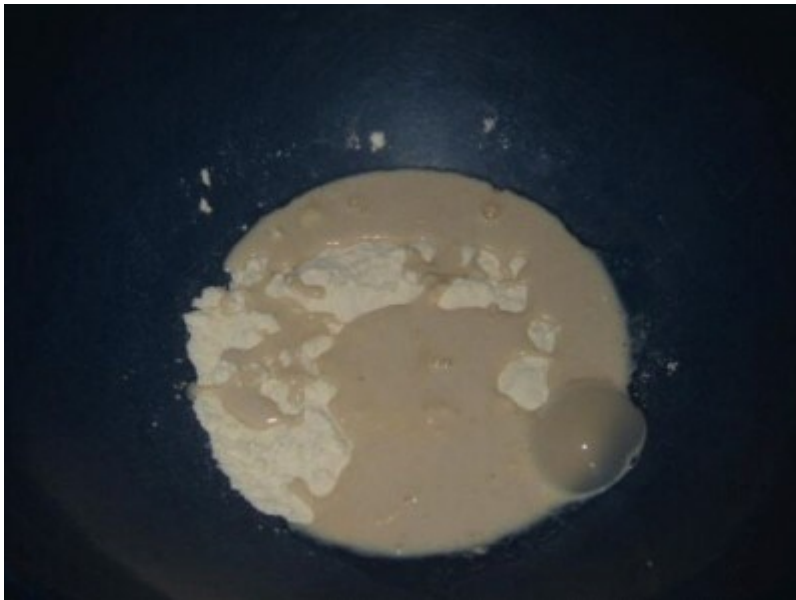
4 albumi  
200 g di zucchero  
50 g di mandorle con la buccia  
zucchero in granella.

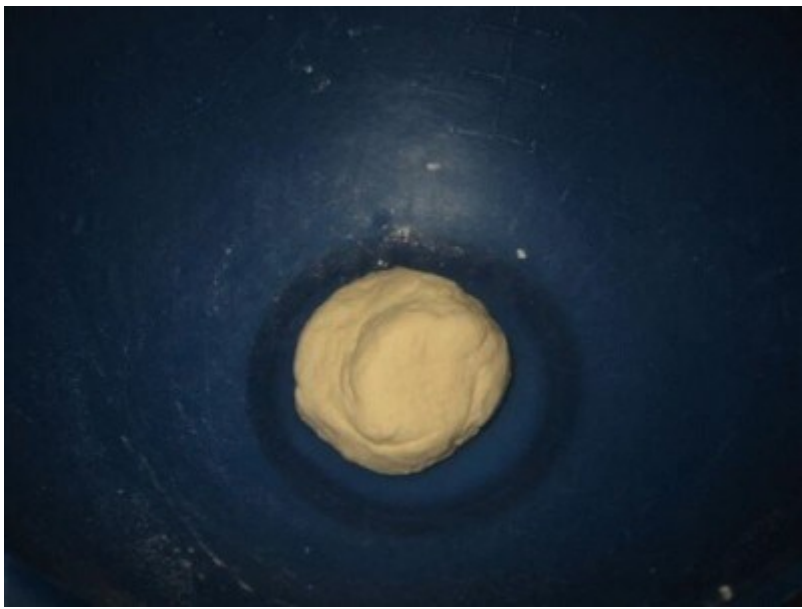
# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:

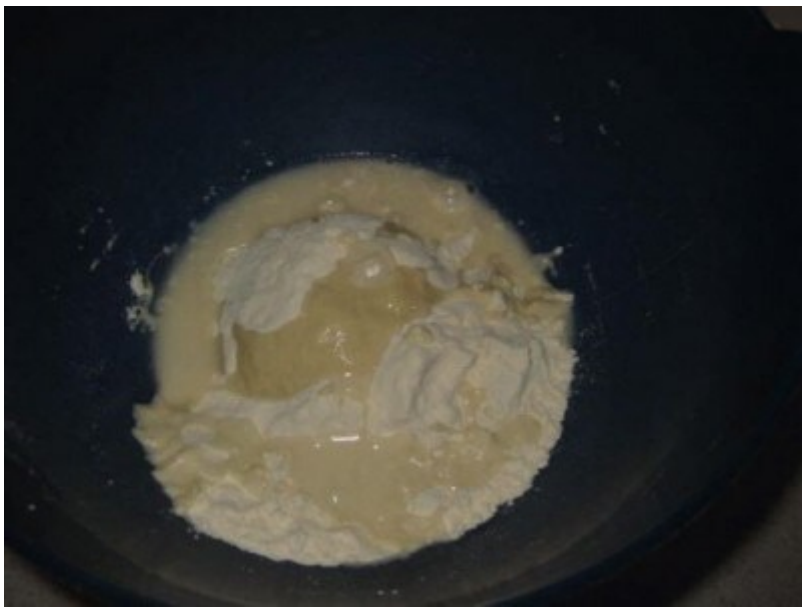


2 Fare un panetto con 60 g di farina ed il lievito sciolto in qualche cucchiata di latte tiepido, far lievitare circa 1 ora.





**3** Unire al panetto ancora 100 g di farina ed acqua tiepida e far lievitare ancora 1 ora.



4 Unire a questo impasto i tuorli e le uova intere, lo zucchero, il resto della farina e il burro

morbido a pezzetti.





5 Lavorare benissimo la pasta fino ad ottenere un composto omogeneo.





**6** A questo punto, unire le scorze grattugiate e le mandorle e/o i canditi. Amalgamare bene il tutto.



**7** Disporre il composto negli appositi stampi di carta a forma di colomba e riporli coperti in un luogo tiepido a far lievitare per circa 8 ore.





8 Infornarle a 180°C per 10 minuti poi abbassare a 160°C per 40 minuti circa.

Ecco come risulteranno una volta sfornate.



9 Preparare la glassa:

montare le chiare con lo zucchero e spennellare il composto sulla colomba.







10 Ricoprire con altre mandorle e con la granella di zucchero.



11 Infornare una decina di minuti per far cuocere la glassa.

Ecco il risultato finale:

