

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colombe di Tammy30

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

530 g di farina Manitoba

175 g di burro

140 g di zucchero

4 tuorli

50 g di lievito di birra

latte q.b. per impastare

1 fiala di aroma limone

1 fiala aroma vaniglia

1 fiala aroma fiori d'arancio

1 fiala di aroma arancia

100 g di arancia candita

4 albumi montati a neve

mandorle

zucchero a velo

farina di mandorle e granella di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 La sera prima, impastare 60 g di farina con il lievito ed un po' di latte e far lievitare per 1 ora.



- 2 Passata l'ora di lievitazione, riprendere l'impasto e aggiungere 125 g di farina aiutandosi con un po' di latte e far lievitare per un'altra ora.



3 Riprendere, quindi, l'impasto e aggiungere 125 g di farina, 25 g di burro e 30 g di zucchero e far lievitare ancora 1 ora.



4 Riprendere l'impasto ed aggiungere la farina, il burro e lo zucchero restanti, i tuorli e gli aromi, lavorare molto bene e far lievitare tutta la notte.



- 5 La mattina successiva, riprendere l'impasto lavorandolo bene e aggiungendo l'arancia candita.



- 6 Mettere l'impasto negli stampi e far lievitare per almeno 4 ore, poi, infornare nel forno caldo a 160°C statico per circa 30-40 minuti.

Montare molto bene gli albumi con dello zucchero a velo e la farina di mandorle, versare sulle colombe ancora calde senza spegnere il forno, decorare con la granella di zucchero e le mandorle intere e far dorare per 5-10 minuti alla massima potenza.



Le dosi indicate sono per circa 2 colombe da 600 g **NOTE**