

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La colomba di pasqua di princi72

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

550 g di farina
250 g di burro
5 uova
170 g di zucchero
150 g di cedro e scorza di arancia
(facoltativi)
50 g di mandorle
50 g di zucchero in grani
25 g di lievito di birra
1/2 bicchiere di latte
1 limone
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Procedere preparando il primo impasto con il lievito, 100 g di farina e 2 cucchiaini di acqua tiepida, formare una palla abbastanza morbida ma consistente e lasciar riposare in una

terrina con acqua tiepida.



2 Dopo circa un' ora si sarà raddoppiata e sarà venuta a galla.



3 Nel frattempo, mischiare la farina al sale, allo zucchero e alla scorza di limone, nel mezzo mettere 4 uova e 120 g di burro, iniziare impastando uova e burro e mano mano richiamare la farina, in ultimo mettere il latte per ammorbidire fino ad ottenere una pasta soda.

Stendere la pasta ottenuta e porvi al centro il primo impasto, sgocciolato dall'acqua.

Amalgamare con cura e far riposare.



- 4 Quando l'impasto avrà aumentato il suo volume di $\frac{1}{3}$, riprenderlo ed unirvi 40 g di burro, lavorare fino a che il burro non venga assorbito tutto.

Lasciarlo riposare nuovamente.



- 5 Riprendere ancora l'impasto ed unirvi altri 40 g di burro e procedere come sopra.



- 6 Dopo un'ora e mezza, ad impasto raddoppiato, metterlo negli stampi e lasciarlo riposare ancora un po' fino ad un terzo, spennellarlo con l'uovo sbattuto e guarnirlo con le mandorle.



- 7 Questo è il risultato finale.

