

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba al limoncello

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



PER L'IMPASTO BASE

- 150 g di farina
- 150 g di maizena (o amido di mais o fecola di patate)
- 150 g di zucchero
- 80 g di olio di semi
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 fialetta di aroma limone
- 1 bicchiere di limoncello.

PER LA CREMA

- 100 g di zucchero
- 2 tuorli
- 50 g di burro
- 1 fialetta di aroma limone
- 2 cucchiari di farina
- 200 g di latte.

PER LA GLASSA

- 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.



