

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba furba: la ricetta velocissima senza lievitazione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se pensi che preparare il dolce simbolo della Pasqua richieda ore di attesa e impasti infiniti, la **Colomba furba** ti farà cambiare idea. Questa versione della **colomba fatta in casa** è pensata per chi non vuole rinunciare alla tradizione ma ha i minuti contati: grazie all'uso del **lievito istantaneo** per dolci, potrai infornare il tuo dolce in soli 30 minuti.

Il risultato è una **colomba pasquale veloce**, incredibilmente soffice e profumata, perfetta da gustare a colazione o a fine pasto. Se cerchi un'alternativa ancora più golosa, puoi provare

anche la [colomba di Pasqua veloce al cioccolato](#), mentre per un tocco professionale ti consiglio di preparare in anticipo il tuo [aroma naturale per colomba](#).

Questa ricetta è il **dolce di Pasqua veloce** ideale per chi è alle prime armi o per chi ha dimenticato di comprare la colomba classica. Se invece preferisci il metodo tradizionale e hai molto tempo a disposizione, trovi sul sito anche la versione della [colomba di Pasqua con lievito madre](#).

Per completare il tuo menu festivo, non dimenticare di dare un'occhiata alle grandi tradizioni regionali come il [Casatiello napoletano](#) o la tipica [Scarcella di Pasqua](#) pugliese. Ora però mettiamoci all'opera: ecco come realizzare la nostra **Colomba furba** con zero stress e massima resa!

INGREDIENTI PER LA COLOMBA FURBA

UOVA 3

FARINA 00 350 gr

LATTE 170 gr

ZUCCHERO 160 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 90 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

AROMA DI MANDORLA fioletta - 1

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 1

bustina

CANDITI MISTI a cubetti - 90 gr

INGREDIENTI PER DECORARE LA

COLOMBA

MANDORLE

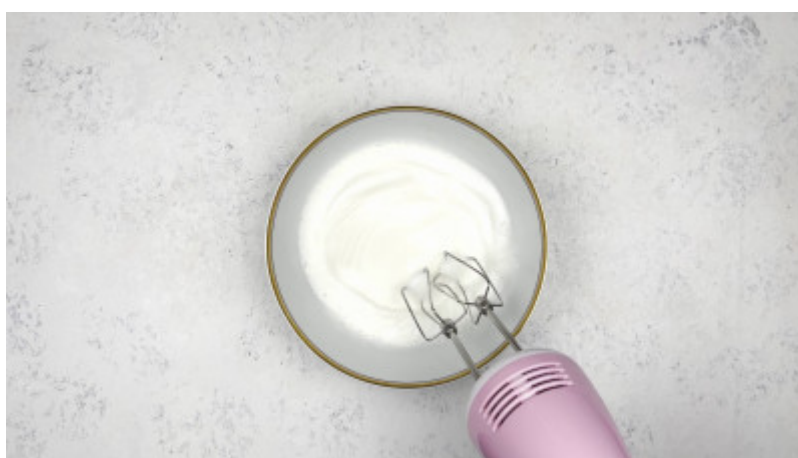
GRANELLA DI ZUCCHERO

COME PREPARARE LA COLOMBA FURBA PASSO DOPO PASSO

1 Per iniziare la preparazione della tua **Colomba furba**, separa con cura i tuorli dagli albumi, mettendoli in due ciotole differenti. Assicurati che i contenitori siano ben puliti per garantirti una riuscita perfetta.

Aggiungi un pizzico di sale agli **albumi** e montali a neve ben ferma con uno sbattitore elettrico. Una volta pronti, tienili da parte: saranno fondamentali per dare leggerezza all'impasto.

Nella ciotola con i **tuorli**, unisci lo zucchero e la fiala di **aroma di mandorla**, l'ingrediente segreto per richiamare il profumo tipico della colomba tradizionale.





2 Successivamente, arricchisci il composto aggiungendo la **scorza di arancia e limone** grattugiata. Continua a lavorare il tutto con le fruste elettriche fino a ottenere un **composto spumoso**, chiaro e ben areato.

Senza smettere di montare, versa l'**olio di semi** e il **latte** a filo. Questo passaggio è fondamentale affinché i liquidi si incorporino bene, mantenendo la base della tua **colomba veloce** morbida e vellutata.

Inizia quindi a unire la **farina 00** un po' alla volta. Procedi con calma per evitare la formazione di grumi, assicurandoti che l'**impasto** rimanga omogeneo e ben amalgamato prima di passare alla fase finale.





3 Come ultimo tocco, incorpora il **lievito istantaneo** per dolci, continuando a lavorare l'impasto con il frullino elettrico per distribuirlo in modo uniforme in tutta la base della tua **Colomba furba**.

A questo punto, metti da parte lo sbattitore e unisci gli **albumi montati** a neve. Mescola delicatamente con una spatola, compiendo movimenti dal basso verso l'alto: è questo il segreto per non smontare il composto e ottenere una sofficità incredibile.

Per completare, versa nella ciotola i **canditi** macedonia e amalgama tutto con cura: il tuo impasto è finalmente pronto per essere trasferito nello stampo.





4 Mescola un'ultima volta con estrema delicatezza, sempre dal basso verso l'alto, per distribuire i canditi in modo uniforme. Versa quindi il composto nel **pirottino per colomba da 750 g**, livellandolo bene con l'aiuto della spatola.

Passa ora alla decorazione: cospargi la superficie della tua **Colomba furba** con una manciata di **mandorle** e abbondante **granella di zucchero**, proprio come nella ricetta classica.

Cuoci in **forno statico a 170°C** per circa **45 minuti**. Tieni d'occhio la **cottura della colomba** : se noti che la superficie si scurisce troppo velocemente, coprila con un foglio di alluminio, ma ricordati di toglierlo negli ultimi 10 minuti per garantirti una doratura perfetta e croccante.





COME CONSERVARE LA TUA COLOMBA FURBA

Per **conservare la tua Colomba furba** e mantenerla soffice come appena sfornata, aspetta che si sia raffreddata completamente. Una volta fredda, chiudila bene in un sacchetto per alimenti o in un contenitore a chiusura ermetica: in questo modo la tua **colomba fatta in casa** resterà morbida e profumata per 2 o 3 giorni.

Se vuoi gustarla come se fosse appena uscita dal forno, ti consiglio di scaldare leggermente la

tua fetta per pochi secondi al microonde prima di servirla. Se invece hai bisogno di una soluzione a lungo termine, sappi che puoi anche **congelare la colomba**: dividila già a fette e riponila negli appositi sacchetti gelo, così avrai un **dolce di Pasqua veloce** sempre pronto all'occorrenza.

VARIANTI E PERSONALIZZAZIONI

Se non ami i canditi, puoi sostituirli con la stessa quantità di **gocce di cioccolato**. Per un risultato perfetto, ti suggerisco di tenerle in freezer per circa 30 minuti prima di incorporarle: questo trucco eviterà che si sciolgano eccessivamente o che cadano sul fondo durante la cottura della tua **Colomba furba**.

Per una nota aromatica differente, puoi sostituire l'aroma di mandorla con i semi di una **bacca di vaniglia** o aggiungere un cucchiaino di liquore all'amaretto per dare una spinta decisa al sapore del dolce.

Se preferisci una superficie più ricca, puoi aggiungere alla decorazione finale anche delle nocciole intere o sostituire la granella di zucchero con una spolverata di zucchero a velo una volta che il dolce si sarà completamente raffreddato.