



Dolci Pasquali - Colomba glassata alle violette - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dolce - dessert - Pasqua

Ingr.
120 gr.farina 00
50 gr.fecola di patate
40 gr. uvetta sultanina
3 uova e 1 albume
1 arancia (solo la scorza grattata)
260 gr.zucchero a velo
150 gr.zucchero semolato
50 gr. canditi di arancia a dadino (ho messo le scorzette candite)
20 gr.burro
100 gr.marzapane bianco (io ho usato il fondente di zucchero)
15 violette candite (le ho fatte con il fondente di zucchero e così pure le foglie))
1 bicchierino di liquore dolce all'arancia
1 cucchiaio di succo di limone
Colorante alimentare verde e viola
Sale

Ammollare l'uvetta e montate tre uova con un pizzico di sale e lo zucchero semolato, finché saranno gonfie e spumose.

Grattugiare la scorza dell'arancia, unitela alle uova con 100 gr. di farina e la fecola, usando la frusta.

Aggiungere l'uvetta strizzata e i canditi e versare in uno stampo da colomba imburrato e infarinato.

Porre nel forno già caldo a 180° per circa 35 minuti, sformare e far raffreddare su una gratella.

Rovesciare la colomba bucherellare il fondo e bagnarlo con il liquore.

Aggiungere 250 gr. di zucchero a velo all'albume, versare il succo di limone e mescolare bene fino ad ottenere un glassa liscia.

Capovolgere la colomba sulla gratella e con l'aiuto di una spatola rivestirle di glassa, poi farla asciugare. Con il fondente tinto di verde fare delle foglioline e relative nervature. Con quello violetto formare delle violette.

Decorare la colomba.

