



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



Ingredienti:

120 g di farina 00
50 g di fecola di patate
40 g di uvetta sultanina
3 uova e 1 albume
1 arancia (solo la scorza grattata)
260 g di zucchero a velo
150 g di zucchero semolato
50 g di arancia candita a dadini (ho messo le scorzette candidte)
20 g di burro
100 g di 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 g 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 una 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.



eC







dolce - dessert - Pasqua - colomba pasquale