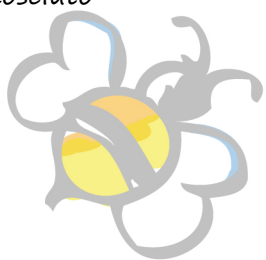




Dolci Pasquali - Colomba croccante - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - dolci pasquali - pasta frolla

Ecco la ricetta della colomba di pasta frolla. Nella ricetta che aveva dato Anna Moroni c'era anche la mousse di cioccolato.

Ingredienti:

400g latte,
50g maizena,
3 uova,
100g zucchero,
520g farina,
240g burro, cucchiaino lievito vanigliato, scorza grattugiata d'arancia non trattata, zucchero a velo.

La crema

Mescolare in una ciotola latte con maizena, 2 tuorli e 20g di zucchero; cuocere dolcemente in casseruola, mescolare ad ottenere una crema densa; togliere dal fuoco e far intiepidire.

La frolla

Impastare con la punta delle dita farina, burro, 80g di zucchero, lievito, uovo e scorza grattugiata fino ad ottenere un composto sbriciolato.
Distribuire metà del composto in uno stampo da colomba, compattarlo sul fondo e farne risalire una parte sui bordi; versare la crema, coprirlo col resto del composto sbriciolato come se fosse la mimosa, livellarlo e infornare per 40' minuti a 180°.
Sfornare la colomba; quando è fredda, cospargerla con zucchero a velo.

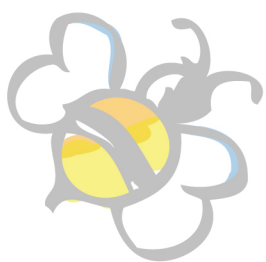
Mousse al cioccolato

Ingredienti: 3 tuorli d'uovo, 1 uovo,
40g zucchero, 50g acqua, 175g cioccolato, 200g panna.

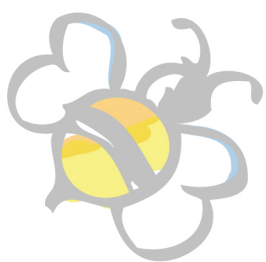
Sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungerlo a filo alle uova montate, continuare a sbattere finché il composto non sarà bianco. Alla fine unire il cioccolato sciolto a bagnomaria.
Lavorare il composto fino a quando non è freddo. aggiungere la panna montata e servire.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it