



Dolci Pasquali - Colomba pasquale - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce -dolci pasquali - canditi

Ingredienti:

300 gr. farina manitoba - 150gr.farina 00 - 100gr farina Fiore x pizze - 250 gr burro x pasticceria (io lo compro dal pasticciere) quello usato x il babà - 200 gr zucchero - 1/2 cubetto lievito fresco - 2 bustine vanillina - un pò di essenza di arancia - 1/2 cucchiaino di sale - 4 uova - 250gr di canditi o gocce di cioccolato (io metto le gocce di cioccolato perchè ai miei bimbi piace di più)

Procedi nel fare un panetto con lievito e 100gr di manitoba un pò di latte tiepido. Lascia lievitare per 1 ora dopo procedi con tutti gli altri ingredienti tranne il burro che verrà messo in un primo momento solo la metà, impasta tutto mettendo solo in fine il panetto lievitato e i canditi o le gocce verranno messi quasi alla fine di tutta la lavorazione.

Fatto l'impasto lascia riposare per 1/2 ora, poi riprendi la lavorazione aggiungendo 40gr di burro lasciando che si incorpori bene. Lascia riposare come prima e ripeti questa operazione per altre 2 volte fino ad incorporare tutto il burro rimasto poi aggiungi i canditi o le gocce e dividi l'impasto in 2 stampi da colombe e lascia lievitare per 6-7 ore.

Dopo inforna cospargendo sopra un composto ottenuto con albume d'uovo e zucchero a velo deve risultare come la spuma della meringa meno solida poi cospargi con mandorle e zucchero in granelli ed inforna in forno già caldo (200° circa) per 40 minuti dipende poi dal tipo di forno che hai.

Se possiedi un impastatrice sarà tutto più facile.

durante la lievitazione

[immagine non più disponibile]

e il risultato finale:

[immagine non più disponibile].