

# Colomba al cioccolato



Ingredienti per 3 colombe da 500 g o 2 ciambelloni diametro 26:

6 uova

240 g zucchero

200 g burro

200 g cioccolato fondente

400 g farina 00

300 g fecola di patate

100 g gocce cioccolato

1 pizzico di sale

2 bustine lievito per i dolci

50 ml latte

Sciogliete a bagno maria il burro con il cioccolato fondente e lasciate intiepidire.

Mettete nella ciotola i tuorli con lo zucchero...



...e lavorate bene. Aggiungete la farina, la fecola di patate, il latte ed il lievito.



Mescolate poi unite il burro con il cioccolato sciolte. Una

volta amalgamato il tutto unite ai albumi montati a neve e alle gocce di cioccolato.



A questo punto mescolate con la spatola. Distribuite l'impasto nelle forme da colomba e decorate con granelli di zucchero e mandorle. Mettete lo stampo nella teglia del kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media circa 20-25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



**Buon appetito con Magic Cooker!**

Ricetta fatta da Eliza Sestov.