

Colomba veloce



Ingredienti per 3 colombe da 500 g :

6 uova

200 g burro

400 g zucchero

700 g farina 00

200 ml latte

1 arancia

1 bustina di lievito per i dolci

50 ml amaretto

100 g gocce di cioccolato fondente

100 g mandorle pelate

50 g di granella di zucchero

In una ciotola frullate gli tuorli con lo zucchero ed il burro ammorbidito, aggiungendo poco a poco anche il latte. Unite il succo del arancia, la sua buccia grattugiata, l'amaretto, poi la farina insieme al lievito.

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.



Aggiungete al impasto le gocce di cioccolato e le mandorle, e incorporate gli albumi montati con una spatola, girando dal basso verso l'alto.



Il composto ottenuto versatelo in 3 stampi da colomba fatti di carta che poggiate nella pentola. Io una lo fatta nella pentola imburrata ed infarinata.



Sopra distribuite la granella di zucchero e un po di mandorle pelate.

Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola coperta con Magic Cooker. Usate fiamma alta 3 minuti poi fiamma medio-bassa per 40 minuti. Durante la cottura asciugate ogni tanto il coperchio.



Buon appetito con Magic Cooker!



Ricetta fatta da Eliza Sestov.