



Colomba o panettone sprint - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

panettone - colomba - glassa - cioccolata - limoncello



Ingredienti:

150gr. di farina 00
150gr. di fecola
200gr. di burro
150gr. di zucchero
4 uova intere
50gr. liquore strega o limoncello
succo di mezzo limone
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito x dolci
1 pizz. di sale
arancia candita tritata o cioccolato a gocce o a scaglie.

Ingredienti per la copertura:

100 gr. di farina di mandorle
100 gr. di zucch. a velo
1 uovo
zucchero in granella
mandorle a scaglie o intere
pistacchi tritati o interi

Procedimento:

lavorare il burro a crema con lo zucchero, aggiungere le uova, il sale, le due farine, il lievito e cioccolato infarinato perchè non vada sul fondo (o canditi).
Versare nello stampo a cucchiariate, cuocere in forno a 180° per 30 min. circa; glassare gli ultimi 10 min. con la glassa preparata mescolando la farina di mandorle con lo zucchero a velo, l'uovo e poca acqua fino a raggiungere una consistenza cremosa. Mettere la glassa sul dolce, cospargere di zucchero in granella, mandorle a scaglie e intere, pistacchi tritati e interi. Rimettere in forno fino a che la glassa si asciughi. Io ho messo poi sul tutto del cioccolato bianco fuso.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it