

COLOMBA CASALINGA VELOCE AL CIOCCOLATO DI BENEDETTA



La **Colomba casalinga veloce al cioccolato** è la versione golosa della Classica Colomba di Pasqua, infatti l'impasto alla base è lo stesso, ho solo aggiunto le [Gocce di Cioccolato PANEANGELI](#) e in superficie la [Glassa al cacao PANEANGELI](#). Questa versione della Colomba è perfetta da servire come fine pasto durante le feste pasquali o per una colazione e merenda super golosa! Vediamo come prepararla insieme!

Ingredienti

3 uova
350g farina
90g olio di semi oppure 110g di burro
170g latte
150 (200)g zucchero (a piacere)
scorza di 1 arancia e 1 limone
1 fialetta Aroma Mandorla PANEANGELI
1 bustina Lievito Pizzaiolo PANEANGELI
100g Gocce di cioccolato PANEANGELI
1 confezione Glassa al cacao PANEANGELI
q.b. Zucchero granella PANEANGELI



Preparazione

Per prima cosa separiamo albumi e tuorli in due ciotole e montiamo a neve gli albumi.
In un'altra ciotola aggiungiamo lo zucchero ai tuorli e la scorza di un'arancia e un limone.
Uniamo una fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI.
Con l'aiuto delle fruste iniziamo a mescolare tutti gli ingredienti e uniamo un po' alla volta anche l'olio di semi.
Aggiungiamo il latte e la farina poco alla volta, continuiamo a mescolare bene con le fruste.
Quindi è il momento del lievito, uniamo una bustina di Lievito Pizzaiolo PANEANGELI e mescoliamo bene.
A questo punto incorporiamo gli albumi, che avevamo precedentemente montato a neve, un po' alla volta.
Uniamo all'impasto le Gocce di Cioccolato PANEANGELI e mescoliamo bene.
L'impasto per la colomba è pronto, lo mettiamo in uno stampo. Cuociamo in forno statico a 180° per 40 minuti, forno ventilato a 170° per 40 minuti. Una volta pronta lasciamola raffreddare un po' e prepariamo la glassa.
Per prima cosa per preparare la glassa mettiamo a bollire in un pentolino dell'acqua.
Quando bolle, spegniamo il fuoco e mettiamo la confezione di Glassa al cacao PANEANGELI nell'acqua bollente per 7-8 minuti.

Trascorso il tempo di riposo in acqua, la glassa si sarà sciolta e sarà pronta per essere distribuita su tutta la colomba.

Aggiungiamo lo Zucchero granella PANEANGELI.