

## COLOMBA CASALINGA VELOCE AL LIMONE DI BENEDETTA



La **Colomba casalinga veloce al limone** è la versione al limone della classica Colomba di Pasqua, infatti l'impasto base rimane lo stesso della Colomba classica, l'unica differenza è che la farciremo con una golosa crema al limone e la ricopriremo con una gustosa glassa al limone e le [Mandorle affettate PANEANGELI](#)! La Colomba al limone è veramente profumata e perfetta da servire durante le feste pasquali come fine pasto o come colazione e merenda in famiglia!

### Ingredienti

3 uova  
350g farina  
90g olio di semi oppure 110g di burro  
170g latte  
150 (200)g zucchero  
scorza di 1 arancia e 1 limone  
1 fialetta Aroma Mandorla PANEANGELI  
1 bustina Lievito Pizzaiolo PANEANGELI



### Ingredienti per la crema

100ml succo di limone  
100ml succo di arancia  
20g Fecola di Patate PANEANGELI  
80g zucchero

### Ingredienti per la glassa al limone

125g Zucchero al Velo PANEANGELI  
qualche cucchiaino di succo di limone  
½ fialetta Aroma Limone PANEANGELI  
Mandorle affettate 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 poca 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.

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. Appena sfornata con il manico di un mestolo in legno facciamo dei fori su tutta la superficie della colomba e prepariamo la crema al limone.

Prepariamo la crema al limone, in un pentolino uniamo il succo di limone, il succo d'arancia, lo zucchero e la Fecola di Patate PANEANGELI. Mescoliamo bene e portiamo sul fuoco.

Lasciamo cuocere la nostra crema fino a quando non si sarà ben addensata, poi trasferiamola in una sac à poche.

Riempiamo con l'aiuto della sac à poche i fori che avevamo precedentemente fatto sulla nostra colomba.

Prepariamo la glassa per la decorazione. In una ciotolina versiamo lo Zucchero al Velo PANEANGELI.

Uniamo qualche cucchiaino di limone fino ad ottenere una glassa bianca e abbastanza densa.

Uniamo mezza fialetta di Aroma Limone PANEANGELI e mescoliamo bene.

Versiamo la glassa sulla nostra colomba e cerchiamo di coprire bene tutta la superficie.

Decoriamo con Mandorle affettate PANEANGELI.