

COLOMBA CASALINGA VELOCE CLASSICA DI BENEDETTA



Ecco la ricetta della **Colomba casalinga veloce Classica**, è molto facile da realizzare e perfetta da preparare anche in anticipo. L'impasto di questa colomba è veramente veloce da realizzare grazie all'utilizzo del [Lievito Pizzaiolo PANEANGELI](#). Per aromatizzarla ho usato la scorza di un'arancia, un limone e [Aroma Mandorla PANEANGELI](#), e nell'impasto la [Macedonia candita PANEANGELI](#), in alternativa potete anche aggiungere delle mandorle a pezzetti o gocce di cioccolato!

Ingredienti

3 uova
350g farina
90g olio di semi oppure 110g di burro
170g zucchero
scorza di 1 arancia e 1 limone
1 fialetta Aroma Mandorla PANEANGELI
1 bustina Lievito Pizzaiolo PANEANGELI
1 confezione Macedonia candita PANEANGELI
q.b. Zucchero granella PANEANGELI
Mandorle intere (a piacere)



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. Aggiungiamo all'impasto una confezione di Macedonia candita PANEANGELI. L'impasto per la colomba è pronto, lo mettiamo nello stampo fornito, e ci dedichiamo a guarnire la superficie. Aggiungiamo delle mandorle intere a piacere. Uniamo anche lo Zucchero granella PANEANGELI su tutta la superficie. Cuociamo in forno statico a 180° per 40 minuti, forno ventilato a 170° per 40 minuti.