



Total: 2h 30min
Preparazione: 1h 50min



Ingredienti

Imported

Per l'impasto:

240 gr di latte

1 cubetto di lievito di birra

600 gr farina manitoba

200 gr zucchero

100 gr di burro morbido

2 uova

scorza grattugiata di

un'arancia e di un limone

1 fialetta di essenza di mandorle

Per la glassa:

100 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle (si

può ottenere anche tritando le

mandorle con la pellicina)

1 uovo

Preparazione

Polverizzare zucchero e scorza di arancia e limone 3 secondi velocità 7

Aggiungere latte tiepido e lievito 3 secondi velocità 4

Unire uova, burro e farina 3 minuti  "velocità spiga"

Fare lievitare per un'ora

Aggiungere l'essenza di mandorle e mescolare 1 minuto  "velocità spiga"

Versare il composto nello stampo e fare lievitare in luogo caldo fino a quando non raddoppia di volume

Infornare per 30 minuti a 180°

Mentre la colomba è nel forno, preparare la glassa

Inserire nel boccale zucchero e farina di mandorle 3 minuti velocità 7

Aggiungere l'uovo 1 minuto velocità 4

Sfornare la colomba, spennellarla con la glassa, cospargerla con granella di zucchero e mandorle intere con la pellicina

Infornare per altri 10 minuti finché la glassa si asciuga.

Il risultato sarà ottimo! Buon appetito!