

Colomba al volo

Ingredienti per uno stampo da 500 gr.:

3 uova
150 gr.di zucchero semolato
100 gr.di burro morbido
200 ml.di latte
350 gr.di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 arancia
150 gr.di canditi o uvetta
sale
Per decorare
100 gr.di mandorle con la buccia
1 albume
Granella di zucchero
zucchero a velo

Preparazione

Separate le uova intere in albumi e tuorli: unite ai tuorli gli aromi (vaniglia e scorza d'arancia grattugiata) e in seguito lo zucchero semolato, montando il tutto con le fruste elettriche o in planetaria fino al raddoppio del volume. Ottenuta questa crema gonfia e soffice, incorporate il burro morbido a fiocchetti, continuando a montare il composto. Proseguite con l'aggiunta del latte, infine spegnete e procedete incorporando a mano il lievito e la farina setacciati, aiutandovi con un ampio cucchiaio e con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Incorporate in questo momento anche i canditi o l'uvetta. Per completare, montate gli albumi a neve (ferma ma non troppo) con un pizzico di sale, quindi incorporateli allo stesso modo nel composto finale. Trasferite l'impasto in un apposito stampo per colomba e cuocetelo in forno preriscaldato a 160 gradi, se possibile con un po' di vapore in camera, per 15-20 minuti circa. Nel frattempo, mettete a bagno le mandorle nell'albume battuto. Procedete poi con la seconda fase di cottura della colomba senza vapore nel

forno statico a 165 gradi per altri 25 minuti circa. A questo punto sfornate la colomba per cospargerla con le mandorle e spennellarla con un po' dell'albume per far aderire la granella di zucchero. Cospargete con abbondante zucchero a velo e infornate nuovamente, alzando la temperatura a 175 gradi e cuocendo per ancora 10-15 minuti circa. Una volta sfornata lasciate ben raffreddare la colomba "al volo" prima di servirla in tavola.