

Colomba Pascal

Rendimento: 2 colombas



Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- ¼ xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 100g de gotas de chocolate

Glacê

- ¾ xícara (chá) **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de Preparo

Glacê: Misturar os três ingredientes e reservar.

Massa: Misturar em uma tigela o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com o fermento até dissolver completamente. Acrescentar o leite, os ovos, as gemas e a manteiga em temperatura ambiente. Colocar a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até obter uma massa que desgrude das mãos. Em seguida, misturar as gotas de chocolate e a essência de panetone à massa. Colocar em formas para colomba pascal e espalhar o glacê reservado sobre a colomba. Deixar crescer até dobrar de volume e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

Tempo de Preparo: 2 horas.