

COLOMBA PASCOAL

Ingredientes (massa): 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 100g de manteiga, ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de leite, 1 ovo + 3 gemas, 1 colher (café) de sal, raspas de laranja, gotas ou raspas de chocolate.

Esponja: ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 pacotes de fermento biológico, 2 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de leite morno.

Cobertura: 1 clara de ovo e ½ xícara (chá) de Glaçúcar.

Modo de preparo:

Esponja: Misturar todos os ingredientes, cobrir com papel filme ou plástico e deixar crescer.

Nessa mistura (esponja), acrescentar os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, as raspas da laranja e a farinha aos poucos. Sovar bem a massa, acrescentar as gotas ou as raspas de chocolate, colocar na forma e deixar crescer. Pincelar com as claras misturadas com o açúcar e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos ou até dourar.

