



RECEITAS DA FIA

Colomba Pascal

www.receitasdafia.com/receitas/colomba-pascal

Receita tradicional da Páscoa, a colomba pascal é uma ótima opção de sobremesa ou até mesmo pro café da manhã. Fácil de preparar e com ingredientes simples de encontrar, fica uma delícia.

Colomba Pascal, 

 90 min

 12 porções

Ingredientes

Espanja

- 1 sachê de [fermento seco](#) para pão
- 1/2 xícara de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 xícara de água morna

Massa

- 600 g de [farinha de trigo](#)
- 10 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#) sem sal em temperatura ambiente
- 2 [ovos](#) levemente batidos
- 250 ml de [leite](#)
- 2 colheres (sopa) de essência de [baunilha](#)
- 200 g de [chocolate](#) em gotas
- 150 g de [nozes](#) picadas

Cobertura

- 150 g de [chocolate meio amargo](#)
- 50 ml de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Em um bowl, adicione a farinha, o açúcar os ovos levemente batidos, a manteiga, o leite, a baunilha e a esponja feita anteriormente.
2. Mexa até começar a dar liga na massa. Essa massa fica um pouco mais mole mesmo, não vai ficar tão firme quanto uma massa de pão.
3. Em seguida, adicione as nozes, o chocolate em gotas e mexa até misturar bem.
4. Deixe descansar em um local maisquentinho, até que dobre de volume, esse processo demora mais ou menos 1 hora.
5. Unte as mãos com manteiga e separe as quantidades de massa necessárias para cada forminha, um pouco acima da metade da forma.
6. Deixe descansar novamente ate a massa crescer mais um pouquinho, unte com gema de ovo e açúcar.
7. Asse em forno preaquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.
8. Enquanto esfria vamos para a cobertura.
9. Coloque o chocolate no micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos. Mas, mexa de 30 em 30 segundos, nesse período.
10. Assim que derreter o chocolate, adicione o creme de leite e mexa bem até dissolver tudo.
11. Com auxílio de uma colher, espalhe a ganache por cima das colombas.
12. Finalize com confeito ou nozes picadas.