

## Colomba Pascal de Chocolate



### Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (75g)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico (30g)
- ¼ de xícara (chá) de leite (50ml)
- 3 ovos inteiro
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga (50g)
- 3 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (500g)
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 100g de gotas de chocolate

### Ingredientes do Glacê

- ¾ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (150g)
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de amido de milho (10g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Colomba Pascal de Chocolate

### Modo de Preparo do Glacê

Misturar os três ingredientes. Reservar

### Modo de Preparo da Colomba

Misturar em uma tigela o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** com o fermento até dissolver completamente, acrescentar o leite, os ovos, as gemas, 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, espalhar o glacê reservado sobre a colomba, deixar crescer até dobrar de volume e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 2 colombas



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)