

Colomba Pascal com Chocolate



ingredientes:

Para a Massa:

- 500g de farinha de trigo
- 200g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 4 ovos
- 100g de açúcar
- 10g de sal
- 150ml de leite morno
- 14g de fermento biológico fresco
- 100g de chocolate amargo, derretido
- 100g de chocolate ao leite, picado
- Raspas de 1 laranja
- Raspas de 1 limão

Para a Cobertura:

- 100g de chocolate ao leite, derretido
- Amêndoas laminadas (opcional)





Receita “Chocolomba” Pascal

Modo de preparo:



1. Dissolva o fermento no leite morno e reserve por 5 minutos até espumar.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, a manteiga, os ovos e o sal. Adicione o fermento dissolvido e misture até formar uma massa homogênea.
3. Adicione o chocolate amargo derretido, o chocolate ao leite picado e as raspas de laranja e limão à massa. Amasse bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Cubra a massa com um pano úmido e deixe descansar em um local aquecido por 2 horas ou até dobrar de tamanho.
5. Divida a massa em duas partes e modele cada uma em formato de pomba em uma forma apropriada para Colomba Pascal.
6. Deixe descansar novamente por cerca de 1 hora.
7. Pré-aqueça o forno a 180°C.
8. Asse as colombas por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que estejam douradas e assadas por dentro.
9. Enquanto as colombas estão assando, prepare a cobertura derretendo o chocolate ao leite.
10. Após assadas, retire as colombas do forno e deixe esfriar. Cubra-as com o chocolate derretido e decore com amêndoas laminadas, se desejar.

A Chocolomba Pascal é uma opção deliciosa para os amantes de chocolate durante a Páscoa. Aproveite esta variação saborosa da tradição!



Receita “Chocolomba” Pascal

Um pouco de história



A Colomba Pascal, uma tradição italiana remontando ao século VI, é mais do que um pão doce – é um símbolo de paz e renovação na Páscoa. Inspirada na lenda do confeitiro Tonadico, que criou esse pão em forma de pomba para expressar paz durante uma invasão, a Colomba tradicional é enriquecida com frutas cristalizadas e amêndoas.

Com a Páscoa se aproximando, preparar e compartilhar esta iguaria não apenas preserva a herança culinária, mas também pode ser uma maneira gratificante de adicionar um toque especial à temporada festiva, transformando a tradição em oportunidade de criar algo extraordinário. Buona Pasqua!

Ao seguir esta receita, você proporcionará a todos a oportunidade de desfrutar deste clássico da Páscoa, mantendo a textura fofo e o sabor característico, sem comprometer a qualidade artesanal.

Olá, aqui é a Anna da Conhecimentos Digitais. Espero que você goste desta receita deliciosa. Aproveito para te convidar para conhecer nosso site e se inscrevem em nossa newsletter para receber muitas receitas direto em seu email ou WhatsApp.

Se fizer essa receitinha, não esquece de postar nas redes sociais e nos marcar [@conhecimentosdigitaiseditora](https://www.instagram.com/conhecimentosdigitaiseditora).

Visite nosso site: conhecimentosdigitais.com.br

