

**Buona Pasqua a tutti voi!**



Buona Pasqua!

A tutti i miei lettori, seguaci, a chi passa di qua ogni tanto  
o tutti i giorni, a chi ci è arrivato oggi per la prima  
volta...

Auguri di cuore!



Voglio lasciarvi, insieme agli auguri, queste dolcissime immagini...sono le colombine che ho preparato come pensiero affettuoso a chi voglio bene.

Ho utilizzato il [preparato](#) della [Molino Rossetto](#), veloce da preparare e semplicissimo...guardate che meraviglioso risultato ho ottenuto!

Tre meravigliose colombelle sofficissime e assolutamente golose.

*Buona Pasqua!!!*



*Penstieri e pasticcieri - 2014*

Ingredienti:

1 busta preparato per [Colombine Molino Rossetto](#)

2 uova

30 ml acqua

60 gr burro a temperatura ambiente

4-5 albicocche secche a pezzettini

un cucchiaino di mirtilli disidratati

due cucchiaini di mandorle a scaglie

qualche cucchiaino di latte

Preparazione:

In una ciotola sciogliere il lievito (contenuto nella confezione) con l'acqua; unire il preparato, le due uova leggermente sbattute e iniziare a mescolare con un cucchiaino di legno. Aggiungere il burro a pezzettini e continuare ad amalgamare; in ultimo unire le albicocche e i mirtilli, sempre amalgamando.

Il composto ottenuto sarà molto morbido.

(E' possibile usare l'impastatrice, e sulla busta è indicato anche il procedimento per chi vuole utilizzare la macchina del pane).

Coprire la ciotola dell'impasto o con un canovaccio umido o con della pellicola alimentare (come ho fatto io), e lasciar lievitare in forno spento o in un luogo tiepido per circa un'oretta e mezza, due.

Una volta ottenuto un impasto raddoppiato, distribuirlo in maniera equa nei tre stampini in carta in dotazione; rimettere in forno spento e lasciar lievitare per un'altra mezz'oretta.

Portare nel frattempo il forno a 200°, spennellare leggermente la superficie delle colombelle con un pò di latte, distribuirci sopra le mandorle a lamelle insieme allo zucchero in granella che troverete nella busta, infornare e cuocere per circa 15-20 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.

Sono pronte!

Io le ho poi confezionate per regalarle...un sacchetto, un fiore fresco, un nastro e...voilà!

Non sono assolutamente deliziose?!



Ancora auguri...ci leggiamo presto!

*Simona*