

Colomba casalinga

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Siamo vicinissimi alla Pasqua, e allora perché non provare a fare in casa il dolce più tipico e famoso di questa festa? Gli ingredienti non sono pochi ma il procedimento è veramente facile.

INGREDIENTI:

- “2 Võva
- “3S r F’ `arina
- “ r F’ urro
- “# r F’ §V66†W&đ
- “ &–66†–W&R F’ AE GFR
- “ à F’ f– AE F’ Ö æF÷ le, 1 fiala di arancio e 1 fiala di limone
- “ ustina di lievito per torte salate
- “# rà di arancia candita
- pranella di zucchero q. b.
- “ S rà di mandorle pelate

PROCEDIMENTO:

1. Montate gli albumi a neve.
2. Impastate bene, nel robot o con un semplice sbattitore, i tuorli, il burro, lo zucchero, il latte la farina col lievito e le fialette di aromi.
3. Incorporate delicatamente e con una spatola gli albumi montati a neve.
4. Aggiungete all’impasto l’arancia candita.

5. Versate il composto nello stampo a forma di colomba ma, prima di infornare, disponetevi sopra le mandorle e poi la granella.
6. Infornate a 140° per 40 minuti circa.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/colomba-casalinga/64140>

