

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:

- 3 uova
- 350g di farina
- 100g di burro
- 200g di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- $\frac{3}{4}$ di fiala di mandorle, 1 fiala di arancio e 1 fiala di limone
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 200g. di arancia candita
- granella di zucchero q. b.
- 150g. 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 fiale 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>

