



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Colomba facile

Ingredienti

- 3 uova
- 350 gr di farina
- 90 gr di olio di semi
- 170 gr di latte
- 150 gr di zucchero
- 1 limone
- 1 arancia
- 1 fialetta di aroma di mandorle
- 1 bustina di lievito per torte salate (tipo pizzaiolo)
- Mandorle e granella di zucchero per decorare
- A piacere si possono aggiungere all'impasto uvetta o gocce di cioccolato o canditi!

Procedimento

1. Separo i tuorli dagli albumi.
2. In un recipiente monto gli albumi a neve.
3. In un altro metto i tuorli e aggiungo lo zucchero poi sbatto con una frusta elettrica!!
4. Aggiungo poi la scorza di limone e di arancia grattugiate, l'aroma di mandorle e continuo a mescolare.
5. Aggiungo l'olio di semi, il latte, la farina setacciata ed infine il lievito.
6. Quando il tutto è ben amalgamato unisco gli albumi montati in precedenza e mescolo con una spatola dal basso verso l'alto lentamente.
7. Aggiungo a piacere le gocce di cioccolato o uvetta o canditi.
8. Verso il composto in uno stampo a forma di colomba o in mancanza di meglio in una teglia per torte.
9. Decoro con la granella di zucchero e mandorle.
10. Inforno a forno caldo a 180 gradi per 40 minuti!

