



Colomba di casa mia - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

colomba - moscato - lavorazione casalinga - dolce di Pasqua

### Ingredienti:

400 gr di farina  
250 gr di zucchero  
1 bicchiere di latte o poco più (la consistenza dell'impasto deve essere come....per tutte le torte)  
50 gr di strutto o burro ammorbiditi  
3 uova  
1 bicchiere di moscato  
1 bicchiere di olio di semi di girasole  
1 pizzico di sale  
1 limone grattugiato  
1 bustina di lievito per dolci + 1 di cremortartaro  
Mezzo cucchiaino di cannella  
1 bustina di vaniglina  
1 pizzico di sale

### Preparazione

Lavorare bene le uova intere con lo zucchero e una puntina di sale, fino a consistenza di pds. Mescolare in una ciotola tutti i liquidi, escluso il latte. Mescolare alla farina le buccia di limone, la vaniglina, la cannella e i lieviti.

Aggiungere, sempre lavorando con le fruste a bassa velocità, alternativamente la farina e i liquidi e per ultimo gradatamente il latte fino a giusta consistenza. Infornare a 180° e dopo circa 40 minuti fare la prova stuzzicadenti.

Ho fatto la copertura con 2 albumi e 80g di zucchero a velo, montati con le fruste, poi ho spalmato e messo ad asciugare nel forno

NB: io ho fatto doppia dose e usato il versilia come stampo, ma mia mamma usava uno stampo a forma di colomba



Versione di Anna47



Ecco la mia colomba:

Unica variante alla ricetta qualche arancia candita nell'impasto e la granella di zucchero con qualche mandorla sopra.

[Vai alla discussione sul forum](#)