



Colomba pasquale



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Colomba Pasquale

Dolce tipico di Pasqua

Preparazione	10 min
Cottura	40 min
Tempo totale	50 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: colomba, torta

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 150 g farina 00 per dolci
- 150 g fecola di patate
- 200 g burro a temperatura ambiente
- 150 g zucchero semolato
- 4 uova
- 1/2 limone spremuto
- 1 pizzico sale
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- 50 ml Rum
- 100 g cioccolato in gocce
- 100 g uvetta sultanina
- q.b. mandorle sgucciate
- q.b zucchero in granella
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Per prima cosa metti a bagno l'uvetta nel Rum. In una ciotola mescola bene le farine setacciate insieme al burro.
2. Aggiungi tutti gli altri ingredienti e lavora a lungo con le mani. Versa il composto in uno stampo di carta per colomba e decora con le mandorle sgucciate e granella di zucchero.



3. Cuoci in forno caldo 180 °C per circa 35-40 minuti. Fai raffreddare e spolvera con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
