

## Colomba pasquale



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

Mescola lo zucchero a velo e la vanillina con il burro fuso; sbatti le uova a parte con un pizzico di sale, quindi aggingile al primo composto. Ora aggiungi la farina, la fecola di patate ed il lievito, completando con il succo di limone ed amalgamando bene il composto ottenuto.

Trasferisci questo impasto nella carta a forma di colomba, aggiungi le mandorle e la graniglia di zucchero sopra il composto e cuoci in forno a 170° per 40-50 minuti.

### Ingredienti per 4 persone

- 150 gr di burro
- 120 gr di zucchero a velo
- 2 bustine di vanillina
- 2 uova
- 2 tuorli
- sale
- 60 gr di farina

- 100 gr di fecola
- 1 bustina di lievito
- mandorle tostate
- graniglia di zucchero
- succo e scorza di mezzo limone