

## Torta colomba (Dolci)

### Preparazione

Lavorate assieme il burro fuso con lo zucchero a velo e la vanillina. In una boule a parte sbattete le uova e i tuorli con un pizzico di sale. Incorporate quindi il composto di uova al primo composto. Aggiungete anche la farina, la fecola e il lievito. Lavorate bene il tutto. Terminate con succo e scorza di limone.

Versate il tutto in uno stampo da colomba rivestita di carta forno. Infornate a 170 gradi per 40-50 minuti.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 50 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

60 gr di farina  
150 gr di burro  
120 gr di zucchero a velo  
2 bustine di vanillina  
2 uova  
2 tuorli  
sale  
100 gr di fecola  
1 bustina di lievito  
succo e scorza di mezzo limone