

## Torta-colomba.

Un dolce pasquale allegro e festoso da preparare anche all'ultimo minuto: ricorda la pigna, non quella dall'impasto lunghissimo, ma quella preparata con la "cartella" comprata in farmacia.

Ingredienti per uno stampo da colomba da kg oppure a ciambella da 28/30 cm

- 450 g di farina 00
- 100 g di fecola
- 6 uova medie
- 320 g di zucchero
- 180 g di olio di semi
- 50 g di liquore all'anice
- 150 g di succo d'arancia
- un pizzico di sale
- due bustine di lievito per dolci
- vaniglia, buccia grattugiata di 2/3 arance, aromi vari.

Per decorare:

- glassa di zucchero,
- confettini colorati,
- zucchero in granella,
- cioccolato.
- Facoltative: 150 g di cocce di cioccolato oppure canditi.

È possibile sostituire il succo d'arancia con succo di mandarino e/o limone, oppure acqua o latte, o altri tipi di bevande vegetali. È possibile sostituire il liquore all'anice con altri liquori, rum, limoncello, Strega, all'arancia, oppure eliminarlo del tutto, sostituendolo con 50 g di altro liquido, succo o acqua.

La quantità di zucchero può essere diminuita di una ventina di grammi, oppure aumentata sino a 400 g. In questo caso la torta sarà più umida.

Le uova devono essere a temperatura ambiente. La farina va setacciata insieme al lievito ed alla fecola per due volte.

Il giorno prima mettiamo a macerare le bucce di agrumi grattugiate con il liquore. Copriamo con pellicola e mettiamo in frigo. Volendo possiamo aggiungere anche la vaniglia.



[www.antoniettapolcaro.it](http://www.antoniettapolcaro.it)

Separiamo i tuorli dagli albumi. Iniziamo a montare gli albumi e appena schiumano, aggiungiamo gradatamente lo zucchero, in più volte. Continuiamo, sino ad avere una massa montata solida, tipo meringa.

Sempre mescolando versiamo l'olio a filo, poi anche il succo d'arancia e il sale.

Aggiungiamo le polveri, continuando a lavorare con il frullino o in planetaria.

Infine il liquore con le bucce grattugiate.

Versiamo nello stampo ed inforniamo a 165°/170° statico o 160° ventilato, per un'ora e 15 minuti ca. stecchino asciutto o 92 gradi al centro della colomba.

Se, durante la cottura, dovesse colorirsi copriamo con carta argentata.

Prima di infornare possiamo versare sulla superficie del dolce lo zucchero in granella.

Per decorare le glasse: <https://www.antoniettapolcaro.it/glassa-di-zucchero-a-caldo-videoricetta/> oppure <https://www.antoniettapolcaro.it/zucchero-fondente-con-glucosio/>

Oppure le coperture al cioccolato riportate qui: <https://www.antoniettapolcaro.it/profiteroles-o-bigne-farciti/>