

TORTA COLOMBA

Tranquilli. E' normale.

E' una torta normale molto classica, con le uova, lo zucchero e anche la ricotta.

Buona. Richiama lontanamente la colomba per via delle mandorle ma è la classica torta da prima colazione. L'ho presa dalla Lo (<http://galline2ndlife.blogspot.com/2011/04/goodbye-malinconia.html>) che l'ha presa da "Cucina naturale", sembra si chiami colomba sarda. L'ho fatta a modo mio.

300 gr di farina di kamut tipo 2 (lo so non la si trova da nessuna parte ma si può usare la farina che si vuole)

300 gr di ricotta vaccina bio

100 gr di zucchero bio equosolidale di canna integrale + 1 cucchiaio da mettere sopra

3 uova + 1 albume da mettere sopra

80 gr di mandorle con la buccia tritate + alcune intere da mettere sopra

1 cucchiaino di polvere d'arancia (se qualcuno mi chiede cos'è mi giro e me ne vado)

3 cucchiai di liquore cedro/arancia fatto da me (non chiedetemi come perchè ho perso la ricetta ma è buonissimo)

1 bustina di lievito bio vegan (cremor tartaro - bicarbonato - amido)

un pizzico di sale

Ho montato le uova intere con lo zucchero, con la frusta elettrica. Poi ho unito la ricotta schiacciata, il liquore, la farina, le mandorle tritate, il sale, il lievito, la polvere d'arancia.

Ho mischiato bene e ho messo nella teglia (sotto metto sempre della carta forno bagnata e strizzata).

Ho mischiato l'albume con il cucchiaio di zucchero e ho versato sulla torta, stendendo col fondo del cucchiaio. Ho disposto anche le mandorle intere, senza schiacciare, e ho infornato a 180 gradi per circa 35 minuti perchè lo stampo era grande e la torta un po' bassa.

Ho aspettato il giorno dopo per tagliarla, dovrebbe durare alcuni giorni senza problemi.

