

"LA COLOMBA DI PASQUA": RICETTA DI LORIANA

Ingredienti

- 4 uova
- 1 yogurt di agrumi
- 1 misurino di "yogurt" di olio di semi
- 2 misurini di "yogurt" di zucchero
- 4 misurini e 1/2 di "yogurt" di farina
- 100 gr di canditi a piacere
- 1 fialetta di aroma al limone
- 1 fialetta di aroma d' arancia
- 1 fialetta di aroma di mandorla
- 100gr di mandorle sgusciate
- Granella di zucchero
- 1 bustina di lievito

In una terrina montare le chiare a neve, in un'altra terrina mettere i tuorli con zucchero, lo yogurt, l'olio, le fiale degli aromi e infine aggiungere la farina.

Amalgamare il tutto , poi aggiungere il lievito.

Dopo versare il composto con le chiare montate a neve , amalgamare il tutto.

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti (impasto per 1 stampo grande e 2 piccoli)

