



Ingredienti:

- 320 gr. di farina 00
- 150 gr. di burro o margarina
- 90 gr. di zucchero
- 1 uovo
- 8 gr. di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per la finitura:

- farina di mandorle
- 1 albume
- gocce di cioccolato

Preparazione:

In una ciottola amalgamare il burro con lo zucchero, quando sarà ben amalgamato aggiungere l'uovo.

Unire un pò alla volta la farina setacciata con il lievito e il sale. Mettere in frigo per 20/30 minuti.

Riprendere l'impasto e fare delle palline grosse come una noce, delle palline grosse come una nocciola (servono per le ali).

Prendere una pallina grossa come una noce e formare il busto della colombina (deve venire un pò allungato) arrotondare la testa e formare il becco, per la coda passare i rebbi di una forchetta.

Prendiamo ora due palline piccole, allungarle come fossere delle ali e attaccarle al corpo della colombina.

Preparare ora la copertura, assemblare la farina di mandorle con l'albume e con un pennello coprire tutte le colombine.

Formare gli occhi con delle gocce di cioccolato.

Mettere i biscotti in una teglia e infornare a 180° per 10 minuti.



Colombine Pasquali

Pubblicato: 10-11-2020 da: Rita Caverzan
