



Ingredienti:

- 250 gr. farina
- 50 gr. farina di mandorle
- 2 uova
- 130 gr. zucchero
- 60 gr. burro o margarina
- 1 bustina di lievito
- sale
- zucchero a velo
- Gocce di cioccolato

Preparazione:

In una ciottola montare le uova con lo zucchero, quando saranno ben montate aggiungere il burro sciolto.

Setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale e unirla alle uova un pò alla volta, aggiungere per ultimo la farina di mandorle.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato, far riposare in frigo almeno per ½ ora.

Con un poco di impasto formare un cordoncino lungo circa 10 centimetri, dividerlo a metà.

Con una metà formare il corpo della colombina, con l'altra metà formare le ali piegando un poco il cordoncino e posizionarlo sopra l'altro.

Con le gocce di cioccolato formare gli occhi e con i rebbi di una forchetta formare la coda.

Mettere le colombine su una pirofila coperta con della carta forno e spolverarle con lo zucchero a velo, infornare a 180° per circa 20/25 minuti.

Aspettare che si raffreddino prima di toglierle dalla pirofila.