

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Corollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 300 gr

UOVA 4

LIQUORE ALL'ANICE O ANISETTA 1
bicchierino

LATTE INTERO 1 bicchiere

SCORZA DI LIMONE

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Montate le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale fino a renderle ben spumose.



2 Grattugiate la scorza di limone ed unitela alle uova montate.



3 A questo punto unite, alternandoli e in più riprese, la farina setacciata ed il latte, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 4 Aromatizzate il composto con il liquore, incorporandolo mescolando sempre dal basso verso l'alto.



5 Unite il burro ben ammorbidito, poco per volta sempre cercando di non smontare il tutto.



6 Aggiungete, infine, il lievito sciolto in pochissimo latte.

Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella e trasferitevi il composto.



7 Infornate a 180°C per circa 45 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nella torta non ne esca pulito.

Sfornate il corollo, lasciatelo raffreddare quindi sformatelo e servitelo ricoperto da una semplice glassa o ancora con dello zucchero a velo.

