



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Bracciadella reggiana***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia**

### **Ingredienti**

- 500 gr di farina
- 3 uova
- 200 gr di zucchero
- 50 gr di latte
- 100 gr di burro
- lievito
- scorza di limone grattugiata
- mandorle tritate
- granella di zucchero

## **Preparazione Bracciadella reggiana**

### **Passo 1.**

Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

### **Passo 2.**

lasciate un uovo da parte per il rivestimento.

### **Passo 3.**

Imburrate una teglia per ciambelle e versatevi dentro l'impasto.

### **Passo 4.**

Passate un uovo sbattuto con il pennello sulla ciambella, quindi aggiungete le mandorle tritate e la granella di zucchero.

### **Passo 5.**

Fate cuocere in forno a 180° per circa 35 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)