



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

Brassadèla (torta a esse o a ciambella)



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **placca da forno**

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4 uova
- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 1 dl di latte
- 0.5 dl di grappa
- sale

Preparazione Brassadèla (torta a esse o a ciambella)

Passo 1.

Ponete su un piano di lavoro la farina con il lievito e disponeteli a fontana, ponete al centro il burro a pezzetti, lo zucchero, le uova, un pizzico di sale e la grappa.

Passo 2.

Impastate il tutto aggiungendo anche il latte e lavorate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Passo 3.

Prendete una placca da forno e rivestitela di carta forno.

Passo 4.

Date all'impasto una forma ad esse oppure di ciambella e ponete sulla placca.

Passo 5.

Cuocete a forno caldo a 180° C per 45 minuti.

Passo 6.

Trascorso questo tempo provate a bucare il dolce con uno stecchino, se lo stecchino esce asciutto, la brassadèla è pronta, altrimenti continuate la cottura per 5-10 minuti.

Passo 7.

Servite a temperatura ambiente.

Note

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