



(<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>)