



## ***I Brassadei della nonna Vittoria***

### **Ingredienti per 3 brassadei**

1000 g	Farina
400 g	Zucchero (io uso quello di canna)
200 g	Burro
30 g	Lievito per dolci
n° 4	Uova
n° 2	Bucce grattugiate di limone (non trattate)
n° 1	Pizzico di sale
½	Bicchiere di rum (o prugna o altro liquore di proprio gradimento) <b>facoltativo</b>

### **Per guarnire**

50 g	Zucchero in granella o zucchero semolato a piacere
q.b.	Latte per spennellare i brassadei

### **Preparazione**

1. In una prima ciotola sciogliere il burro (anche in microonde) e farlo raffreddare.
2. Una volta raffreddato unirlo alle uova e sbattere leggermente con la frusta.
3. In un'altra ciotola versare la farina setacciata, lo zucchero, il sale ed il lievito setacciato.
4. Grattugiare le scorze dei limoni facendo attenzione a non grattugiare anche la parte bianca (renderebbe amaro l'impasto) e versarle nella ciotola della farina.
5. Versare il contenuto della prima ciotola (burro fuso e uova) nella seconda ciotola e mescolare con una spatola (lecca pentola).
6. Quando l'impasto sarà sufficientemente amalgamato portarlo sul piano di lavoro e continuare ad impastarlo a mano.
7. Tagliare in 3 pezzi più o meno della stessa grandezza e dar loro la forma di un filone lungo circa 18/20 cm (circa 650 g di peso cad.).
8. Appoggiare i brassadei in una teglia con carta forno (meglio se su due teglie).
9. Schiacciare leggermente i brassadei per appiattirli e dar loro una forma ovalizzata agli estremi.
10. Spennellare i brassadei col latte e guarnire con zucchero in granella o semolato.
11. Cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 150 °C, per 40/45 minuti circa. Dopo 20 minuti girare le teglie per garantire una cottura omogenea.

**Nota:** la ricetta originale della nonna Vittoria non prevedeva il liquore.