



## Brazadela romagnola

### Ingredienti

|        |   |
|--------|---|
| 1000 g | Farina  |
| 400 g  | Zucchero  |
| 250 g  | Burro   |
| 30 g   | Lievito per dolci   |
| n° 4   | Uova  |
| 1/2    | Bicchierino liquore (a proprio gradimento) <b>facoltativo</b> |
| -      | Bucce grattugiate di 2 limoni                                 |
| n° 1   | Preso di sale (meglio 2)                                      |

### Per guarnire

|      |                        |
|------|------------------------|
| q.b. | Latte per spennellare, |
| 50 g | Zucchero semolato,     |
| 50 g | Zucchero in granella   |

### 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)
- 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.
- 8) Appoggiare i filoni in una teglia con carta forno (meglio se su due teglie).
- 9) Schiacciarli leggermente per appiattirli e dar loro una forma ovalizzata.
- 10) Spennellare i filoni appiattiti col latte e guarnire con zucchero semolato e con lo zucchero in granella.
- 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.