

## DOLCI E DESSERT

# Brasadelo

## ■ Ingredienti

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Farina bianca                   | 1kg       |
| Burro                           | 400g      |
| Zucchero semolato               | 400g      |
| Uova                            | 4         |
| Lievito per dolci               | 2 bustine |
| Sale                            | 1 pizzico |
| Uvetta sultanina                | 400g      |
| Buccia di un limone grattugiata |           |
| Zucchero granulato              |           |

## ■ Preparazione

- 1 Mescolare lievito e farina, quindi setacciare il tutto due volte con un setaccio fine. Sciogliere il burro a bagnomaria e mettete l'uvetta in una terrina con un po' di Recioto di Gambellara.
- 2 Porre le uova e lo zucchero in una terrina, quindi mischiare con una frusta finché il tutto diventa gonfio e spumoso; versare quindi il burro sciolto e amalgamare con la frusta.
- 3 Aggiungere poi la farina e il lievito, e amalgamare con un cucchiaino di legno, quindi aggiungere anche l'uvetta; formare una massa omogenea a forma di ciambella, aggiungendo eventualmente del latte se l'impasto diviene troppo duro, e sparpagliare sopra un po' di zucchero granulato.
- 4 Cuocere in un forno ben caldo a 160 °C per 1 ora, quindi abbassare la temperatura a 140 °C e continuare la cottura per altri trenta minuti.

Fonte: Wikibooks, "Libro di cucina/Ricette/Brasadelo" ([https://it.wikibooks.org/wiki/Libro\\_di\\_cucina/Ricette/Brasadelo](https://it.wikibooks.org/wiki/Libro_di_cucina/Ricette/Brasadelo)), autori nella cronologia della pagina. Testo con licenza CC BY-SA 4.0, adattato.