

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bensone reggiano

---

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    COTTURA: 40 min    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
facile

---



Il bensone è un dolce caratteristico dell'Emilia Romagna, ogni città ha la sua versione (con o senza marmellata all'interno, la forma, ecc.). Il bensone reggiano ha una forma simile alla S, è un ottimo dolce per la merenda e per la colazione.

### INGREDIENTI

400 g di farina  
150 g di zucchero  
100 g di burro  
2 uova  
40 g di liquore sassolino  
latte  
1 bustina di lievito per dolci  
la buccia grattugiata di un limone  
1 tuorlo da usare per spennellare la superficie  
zucchero in granella.

### PREPARAZIONE



- 2 Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, unite il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, le uova, la buccia del limone, il lievito, il sassolino ed il latte, impastare bene fino a formare una pasta ben soda, aggiungete poco latte alla volta.



- 3 Stendere l'impasto sopra un foglio di silicone (va benissimo la placca con un foglio di carta da forno) e dategli la tipica forma ad S.



- 4 Spennellare con un tuorlo d'uovo leggermente sbattuto e cospargete con lo zucchero in granelli.



- 5 Infornare a forno caldo a 180°C per 40 minuti, ed ecco il risultato

