

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

