

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bensone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 100 gr

UOVA 2

LATTE INTERO ½ bicchieri

GRANELLA DI ZUCCHERO

Detto anche Balsone, ma più comunemente conosciuto, in dialetto, come Bensoun, è una specie di ciambellone dalla crosticina croccante e dal ripieno pastoso e compatto, perfetto per essere inzuppato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Unite tutti gli ingredienti ed amalgamateli con molta cura.

Ponete l'impasto in una teglia precedentemente imburata e cosparsa di pane grattugiato, distribuite su tutta la parte superiore dell'impasto lo zucchero granella.



3 Portate in forno a 180°C e lasciate cuocere per circa 30 minuti.