

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bracciadella reggiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 g di farina  
200 g di zucchero  
2 uova  
100 g di burro  
50 g di latte  
lievito  
la scorza di 1 limone grattugiata

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene tutti gli ingredienti su di una spianatoia, il composto risulta morbido. Mettere in uno stampo imburrato e infarinato dando alla pasta la forma classica della ciambella.  
C'è chi prima di mettere in forno spennella la bracciadella con un uovo sbattuto e cosparge di granelli di zucchero e mandorle tritate.