

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bussolà vicentino

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 500 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 6  
GRAPPA 1 bicchierino  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
BURRO 100 gr  
SALE

### INGREDIENTI PER LA COTTURA

BURRO per ungere lo stampo -  
ALBUME montato - 1  
GRANELLA DI ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavorate il burro con lo zucchero con delle fruste o una planetaria, quindi unite le uova e

fatele amalgamare azionando l'impastatrice.



**2** Unite, quindi la farina ed azionate l'impastatrice per amalgamarla al composto.



**3** Aromatizzate l'impasto con la grappa.



**4** Sia che impastiate a mano che con l'impastatore, lavorate il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ora assottigliate l'amalgama e chiudetela a ciambella, adagiatela sulla placca imburrata (o dentro lo stampo).

Togliete il canovaccio, pennellate la superficie con l'albume, distribuitevi sopra la granella, quindi passate in forno caldo a 200°C, lasciando cuocere circa mezz'ora.



5 Servitelo tiepido o freddo, tagliato a fette.