

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bussola

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

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



### INGREDIENTI

500 g di farina bianca  
100 g di burro  
6 uova  
1 bustina di lievito  
1 bicchierino di marsala dolce  
zucchero in granelli  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Versate la farina sulla spianatoia, fate la conca ed incorporate una bustina di lievito, le uova e 80 g di burro ammorbidito.

Lavorate l'impasto con un bicchierino di marsala; quando sarà omogeneo e liscio, mettetelo nell'apposita tortiera da ciambelle imburrata ed infarinata.

Spennellate la superficie con il burro fuso e cospargetela di granelli di zucchero.

Mettete la tortiera in forno e lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco medio-alto.