

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella bolognese

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che c'è di più semplice di una bella **ciambella bolognese**?

Questa **ricetta** è nota come **Brazadela** e si tratta di un dolce, leggero gustoso e adatto davvero a tutti i palati, **ideale da intingere nel latte** come un buonissimo e friabile **biscottone rustico**.

Poi, ovviamente, ciascuno potrà personalizzarlo in base ai propri gusti con opportune aggiunte di ingredienti che lo vanno ad insaporire...ma vi assicuriamo che già così, nella sua versione originale, è davvero irresistibile!

Abbondate con gli zuccherini in superficie, saranno

quel tocco croccantino e zuccherino che renderanno il dolce ancora più goloso, oppure, utilizza dello zucchero semolato, darà una texture diversa alla ciambella, ma sarà altrettanto buona!

Se amate le torte fatte in casa, ecco per voi altre ricette di dolci genuini:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

ZUCCHERO 160 gr

LATTE INTERO 80 gr

BURRO 80 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

mezzo -

LATTE per spennellare -

GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta della ciambella bolognese, comincia versando in una ciotola le uova, il latte e il burro fuso poi mescola con una forchetta.





- 2 In un'altra ciotola più grande, versa la farina, lo zucchero, il lievito, un pizzico di sale e la scorza di mezzo limone. Mescola con un cucchiaio di legno.





3 Una volta mescolate le le polveri aggiungi il composto di uova e latte.

Mescola con il cucchiaio di legno poi con le mani. Trasferisci sul banco e rifinisci l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con una spolverata di farina, ottieni un salotto di impasto della dimensione della teglia.





4 Riponi il salamotto in teglia foderata con carta forno.

Poi spennella con un pò di latte e cospargi la superficie con granella di zucchero.

Inforna in forno preriscaldato a 170°C e lascia cuocere per circa 45 min.





- 5 Una volta che la ciambella bolognese è cotta, lasciala raffreddare e poi tagliala a fette di circa 2 cm di spessore.

Buon appetito.



