

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brazadela

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 hg di farina bianca
- 1 hg di fecola
- 2 hg di zucchero
- 1 hg di burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- limone a piacere (succo o buccia)
- 3 uova.

PREPARAZIONE

1 Porre gli ingredienti in una ciotola mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere l'impasto in una terrina antiaderente e cuocere in forno a 180° per 45 min circa.

2 Sfornare e lasciare raffreddare.