

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Scarciedda

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



### INGREDIENTI

500 g di farina  
100 g di zucchero  
zucchero in grani  
2 uova  
latte  
olio d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con un pizzico di sale, lo zucchero, due cucchiai d'olio e con tanto latte tiepido quanto ne occorre per ottenere una pasta della giusta consistenza. Lavoratela bene fino a raggiungere una buona elasticità. Dividete poi la pasta in tre parti formando dei cilindretti lunghi che dovranno essere arrotolati insieme a treccia e uniti alle estremità con un uovo sodo. Sistemate la treccia su una placca da forno oliata. Sbattete le uova e lucidate la superficie della 'scarciedda', spolverizzatela poi con lo zucchero in grani e mettete in forno a 180°

per 40 minuti circa.

E' un dolce tradizionale di Pasqua.