Ciambella secca (braciadela)
 Inviato da Patty
Ingredienti:
 - 1 kg. di farina '00'
 - 500 gr di zucchero
 - 300 gr di burro
 - 5 uova
 - 2 bustine lievito vanigliato
 - latte
 - zucchero in granella
Preparazione
Sciogliere il burro a bagnomaria, impastare insieme tutti gli ingredienti dell'impasto.Il composto risulterà morbido ma solido.
Dividere l'impasto in due filoni, disporli sulla plancia del forno ricoperta dalla carta forno. Bagnare i filoni con il latte
e distribuire la granella di zucchero.
Infornare a forno caldo a 180 gradi per 30 o 40 minuti
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:09