

BUCELLATO

Ingredienti

- farina
- 30 lievito di birra
- zucchero (300gr)
- uvetta (100gr)
- semi di anice (40gr)
- liquore dolce

Come si prepara

Mettere l'uvetta in acqua calda a riprendersi, quindi strizzarla senza buttare l'acqua.

Mettere il lievito a sciogliere nell'acqua dell'uvetta.

Amalgamare tutti gli ingredienti, compreso il lievito e l'uvetta, fino ad ottenere un impasto solido ed elastico.

Lavorare l'impasto a forma di ciambella e farlo lievitare coperto e in luogo tiepido.

Una volta "cresciuta", spennellare la ciambella con l'albume sbattuto.

Infernare a 180 gradi fino a quando sarà dorata.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	339 kcal 1419 kJ
-------------------	---------------------

Tags

feste, torte, dolce regionale, Bucellato, dolce tipico, occasioni, trdizionale



