

# Brasadele

Ingredienti per circa 20-25 ciambelle

- .500 g di farina
- .5 uova
- .100 g di burro
- .100 g di zucchero
- .aroma di vaniglia
- .la buccia grattugiata di mezzo limone
- .la buccia di emzza arancia
- .1/2 bicchiere di grappa.
- .un pizzico di sale

## Procedimento

- .Ponete nel frullatore la farina, le uova, lo zucchero, il burro morbido, la vaniglia, il sale, e il limone e frullate il tutto.
- .Aggiungete la grappa.
- .Disponete l' impasto su una spianatoia e lavoratelo con le mani.
- .Se risultasse troppo morbido aggiungete della farina.
- .Lavoratelo fino a creare un impasto omogeneo e lucido.
- .Prendete un pò di impasto e create dei rotolini, unite le due estremità per creare una ciambella e disponetela sulla carta forno
- .Cuocete le ciambelle in forno per 20-25 minuti a 180°.

