



Brioscine palermitane (Sicilia) - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

dolce - ricette regionali - Sicilia - brioche - broscia

Ingredienti:

Kg. 1 di farina "00"
g. 100 di strutto, margarina o burro
g. 100 di zucchero semolato
g. 50 di lievito di birra
un pizzico di sale
una bustina di vaniglia

una bustina di giallo per alimenti (zafarana)
acqua tiepida q. b.

Impastare e fare lievitare per 1 ora. Poi ricavare dall'impasto 24 panetti (da 40 g. ciascuno circa)
A forma di sferette, che lieviteranno 1/2 ora ancora o finchè raddoppiano il volume.
Spennellare con uovo battuto. Infornare a 250° finchè non si colorano. Io non ho messo colorante ma i pasticciieri locali usano colorare l'impasto con quella che usano chiamare " 'a zafarana" cioè lo zafferano dei poveri.



esempio di brioscina farcita con crema di ricotta.

Variante di Anna47

Con l'impasto delle brioscine palermitane, che a noi piace molto, abbiamo fatto dei cornetti e dei maritozzi



eCucinando.it