



Bensone - [Visualizza sul sito](#)  
di shila

dolce - dolci per colazione - granella di zucchero

Ingredienti

500 gr di farina 00  
150 gr di zucchero  
sale  
scorza grattugiata di un limone  
1 bustina di lievito  
120 gr di burro  
3 uova  
2-3 cucchiaini di latte  
granella di zucchero

Setacciate la farina, mescolatevi lo zucchero, il sale e la scorza del limone. (solo la parte gialla) e il lievito. Ponetevi al centro il burro a pezzetti e le uova leggermente sbattute (tenetene da parte un cucchiaino per la lucidatura); impastate questi ingredienti aggiungendo anche il latte, l'impasto deve diventare liscio e omogeneo

Imburrate e infarinate una placca da forno, quindi sistematevi l'impasto dandogli la classica forma di "S", spennellate il dolce con l'uovo tenuto da parte, mettete un po' di granella e infine con un coltellino praticate al centro un' incisione per tutta la sua lunghezza. Cuocete il bensone in forno a 180° per 40 minuti.

Ottimo per pucciare!!!

