



E brazadèl d'impajèda (I bracciatelli)



[Stampa ricetta](#)

Bracciatello

Tipico dolcetto romagnolo a forma di anello

Preparazione	30 min
Cottura	15 min
Tempo totale	45 min

Portata: Biscotti, Dessert, Dolci

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: dolci

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Ingredienti

- 500 g farina 00
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 1 bustina lievito per dolci
- 4 uova
- 1 limone

Istruzioni

1. Grattugiare la scorza di limone
2. Sciogliere il burro a bagnomaria
3. Preparare una fontana con farina, lievito e zucchero. Aggiungere le uova e il burro fuso. Impastare con cura.
4. Far riposare l'impasto circa 60', avvolto in un panno umido
5. Stendere l'impasto con un mattarello per ottenere un'altezza di circa 5 cm
6. Formare dei dischi e poi tagliarli ulteriormente al centro, formando degli anelli.
7. Stendere i bracciatelli su una teglia, spolverarli con poca farina
8. Infornare a 160° per circa 15'
9. Cospargere i dolci con zucchero semolato

I bracciatelli (brazadèl) sono dei tipici biscotti dolci della Romagna che devono il proprio nome alla forma ad anello. I venditori li inanellavano, appunto, su di un bastone per poi esporli durante le feste.

Questi sono così antichi da esser già noti, almeno, nel medioevo!

Sono dolci legati alle festività o a determinate ricorrenze: si solevano preparare per battesimi e cresime oppure appena dopo un parto. E, poiché un tempo si partoriva sulla paglia, da qui “d’l’impajèda” (dell’impagliata).

[Read More](#)
