

# **BRASSADELE PASQUALI**

## **INGREDIENTI**

200 gr di burro  
3 uova  
125 gr di fecola  
13 cucchiaini di zucchero  
700 gr di farina  
un pizzico di sale  
1 bustina di vanillina  
1 busta di lievito per dolci  
1 bicchiere di grappa  
la buccia di un limone grattugiato

## **PREPARAZIONE**

Impastare tutti gli ingredienti, lasciare riposare in frigo per mezz'ora. Formare dei rotolini, unirli formando un cerchio e mettere in forno a 180° per una decina di minuti. Servite in tavola accompagnato da un vino dolce.

