

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buslan

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 400 g farina
- 180 g zucchero
- 100 g burro
- 3 tuorli + 1 uovo intero per dorare la torta
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito in polvere
- buccia grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente la farina con il burro, il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, il latte e formare una palla che deve essere tenuta al fresco.
Quindi cuocere a calore moderato in forno per 45 minuti.