

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Butter cake

---

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

250 g di burro a temperatura ambiente

250 g di farina

250 g di zucchero

4 uova

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

mezzo bicchiere di latte.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montate lo zucchero con il burro.



2 Aggiungete le uova una per volta.



3 Aggiungete la farina, il lievito e la vanillina e montare bene.



4 Unite il latte.



5 Mescolate bene , dovrete avere un impasto come questo.



- 6 Imburrate e infarinate una tortiera di 24 cm di diametro versate il composto e infornate a 180°C per 30 minuti.

Una volta raffreddata potete sfornarla.

