

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Saià

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina
300 g di zucchero
2 bicchieri di latte
100 g di burro
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1 Con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, aggiungete la farina e mescolare bene per evitare grumi.

Aggiungete il latte.

Incorporare il burro fuso e mescolare bene.

Infine aggiungere il lievito, mescolate bene e versare il composto in una tortiera da 26 cm imburata e cospargete la superficie con un poco di zucchero.

Infernare a 160°C per 1 ora.

Togliete dal forno e cospargete di zucchero a velo.

