

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiacciata alla fiorentina

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina
150 g di zucchero
1 uovo
il succo di un limone
10 cucchiari di latte
60 g di burro fuso
mezza bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mettete le uova con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per 15 minuti, unite il burro fuso, il succo di limone ed il latte e continuate a montare infine unite la farina, il lievito e la vanillina setacciati insieme e mescolare bene il composto.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm (in questo caso a forma di cuore) e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 25 minuti circa.

Lasciatela raffreddare, sformatela e cospargetela con lo zucchero a velo.

