

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al burro

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

120 g di burro
200 g di zucchero
2 uova
300 g di farina
2 cucchiaini e mezzo di lievito per dolci
un pò di sale
120 ml di latte
zucchero extra per decorare.

PREPARAZIONE

1 Montare con le fruste elettriche il burro con lo zucchero a crema.

Unite le uova amalgamandole una per volta.

Aggiungete la farina, il lievito ed il sale alternando con il latte.

Imburrate ed infarinate una tortiera a bordi alti da 22 cm e riempite con l'impasto.

Spolverizzate la superficie con un poco di zucchero.

Infornate in forno preriscaldato per 45 minuti a 180°C.



