

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiacciata alla fiorentina

di: *Dick*

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.

