

Ingredienti:

- 280 gr. farina 00
- 2 uova
- 140 gr. zucchero
- 140 gr. burro o margarina
- ½ bustina di lievito
- ½ bicchiere di latte
- sale
- zucchero a velo
- essenza di vaniglia

Preparazione:

In una terrina lavorare il burro fino a renderlo cremoso, aggiungere lo zucchero, le uova, il latte e qualche goccia di essenza di vaniglia.

Quando il tutto sarà ben montato unire la farina setacciata con il lievito e il sale.

Mettere l'impasto in una tortiera a bordi alti imburrata e infarinata.

Infornare a 180° per circa 50 minuti.

Tolto il dolce dal forno raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.