



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Scarpaccia dolce



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, tortiera**

## **Ingredienti**

- 95 g di farina di 00
- 130 g di zucchero
- 1 uovo
- 50 g di latte
- 50 g di burro
- 1/2 bustina di vanilina
- 300 g di zucchine
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Scarpaccia dolce**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il burro su fuoco basissimo, pelate e lavate le zucchine, affettatele molto finemente e mettetele da parte.

### **Passo 2.**

Amalgamate in una ciotola 75 g di farina, il latte, l'uovo, 100 g di zucchero, la vanillina e per ultimo il burro.

### **Passo 3.**

Unite alla pastella le zucchine precedentemente preparate.

### **Passo 4.**

Imburrate e infarinate una tortiera e versatevi dentro l'impasto.

### **Passo 5.**

Spennellate la superficie con olio extravergine d'oliva e infornate a 180°C per 45 minuti.

### **Passo 6.**

Sfornate e servite calda o fredda spolverando con zucchero semolato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)