



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

## Schizzotto dolce



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 10 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tortiera di 26 cm di diametro a bordi bassi, pennello da cucina**

### ***Ingredienti***

- 500 g di farina 00
- 80 g di zucchero
- 3 uova
- 150 g di strutto
- sale

## **Preparazione Schizzotto dolce**

### **Passo 1.**

Ungete con un po' di strutto la tortiera.

### **Passo 2.**

Ponete su un piano di lavoro la farina con lo zucchero e 2-3 pizzichi di sale mescolate e disponeteli a fontana, ponete al centro lo strutto trimasto a pezzetti e le uova.

### **Passo 3.**

Lavorate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### **Passo 4.**

Stendete sulla tortiera e incidete la superficie a losanghe.

### **Passo 5.**

Fate cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.

### **Passo 6.**

Sfornate , spennellate con un pennello imbevuto d'acqua, fate raffreddare e servite.

## Note

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