




Focaccia con l'uva

 [Zucchero di canna MUSCOVADO](#)

 Difficoltà bassa

 15 minuti

Ingredienti per 2 tortiere da 22 cm o 1 da 28 cm

- 170 g Uova (circa 3)
- 200 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 1/2 Limone Scorza grattugiata di limone
- 150 g Burro
- 125 g Latte
- 400 g Uva fragola
- 30 g Semi di finocchio
- 350 g Farina
- 1/2 bustina Lievito

Per caramellare:

- 20 g Burro
- 30 g Zucchero

Procedimento



1. Sbattete le uova con lo zucchero. Aggiungete un pizzico di sale, l'interno della bacca di vaniglia e la scorza di limone grattugiata.



2. Fate fondere il burro e aggiungetelo alle uova sbattute, quindi diluire il composto con il latte.



3. Aggiungete ora l'uva ben lavata ed i semi di finocchio; per ultimi, la farina setacciata con lievito. Deve risultare un composto consistente ma morbido.



4. Versate l'impasto in due tortiere imburrate e zuccherate. Per ottenere una crosticina più saporita e croccante, mettete sulla superficie riccioli di burro e zucchero prima di infornare. Cuocete in forno caldo a 175°C per circa 40 min.