Focaccia con l’uva fragola

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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

3. Addizionate 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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED