

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia dolce con le pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 350 g di farina
- 200 ml di acqua circa
- 3 pesche grandi
- 160 g di zucchero
- 15 g di lievito di birra
- 2 uova
- 1 tazzina di liquore all'amaretto
- 50 g di burro fuso
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare per 5 minuti la farina con il lievito sbriciolato, un cucchiaio di zucchero e 200 ml scarsi di acqua.

Incidere l'impasto a croce, coprirlo e lasciarlo lievitare per un'ora (deve raddoppiare di volume).



3 Sgonfiare l'impasto, unire le uova, lo zucchero rimasto, tranne un cucchiaio, il burro, il liquore ed il pizzico di sale.

Lavorare con le fruste elettriche per altri 5 minuti.



4 Versare l'impasto in una teglia da forno rettangolare (circa 30x24) rivestita di carta forno.

Sbucciare e tagliare a spicchi le pesche, affondarle nell'impasto, coprirlo e lasciarlo lievitare per altri 30 minuti.



5 A questo punto, spargere sulla superficie del dolce il cucchiaio di zucchero tenuto da parte ed infornare a 200°C per 30 minuti circa.

