

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia dolce genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina bianca
350 g di uvetta
3 uova
100 g di pinoli
100 g di canditi
1 cucchiaino di finocchietto
la buccia di 1 limone grattugiata
1 bicchierino di liquore (cognac o whisky)
125 g di burro
350 g di zucchero
un pizzico di sale e 50 g di lievito di birra.

Preparazione

- 1 Impastare 500 g di farina bianca con un cubetto di lievito di birra diluito con un poco di acqua tiepida; quindi attendere la lievitazione. A questo punto aggiungere quanto resta di farina e lievito, il burro, le uova, lo zucchero, l'uvetta, il finocchietto, i pinoli, i canditi, la buccia di limone grattugiata, il bicchierino di liquore e un pizzico di sale.
Impastare con cura, lasciare lievitare e in seguito versare il composto in un tegame circolare (precedentemente imburato e spolverato con farina bianca); reimpastare ancora per un poco, lasciare riposare per 15 minuti e far cuocere nel forno a 150° per un'ora.