

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccine dolci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Finlandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 ½ tazze di latte
- 50g di lievito
- 1 uovo
- 1 ¼ tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di cardamomo
- 1 kg di farina
- 100/150g di margarina o burro

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte fino a che sia tiepido.
Sciogliere il lievito in una ciotola con del latte caldo. Incorporare l'uovo, lo zucchero, il sale e il cardamomo. Aggiungere sufficiente farina a costituire un preparato denso e sbattere fino a che diventi lucente.
Aggiungere il resto della farina all'impasto e impastare a mano. Lasciare un po' di farina

per creare le focaccine e continuare a lavorare l'impasto fino a che diventi soffice e elastico. Aggiungere il grasso fuso e impastare fino a che si stacchi facilmente dalle mani e dalle pareti della ciotola. Coprire la ciotola con un panno e lasciare in un posto caldo e senza correnti d'aria fino a che raddoppi la sua quantità.

Quindi mettere su di un piano infarinato e dare forma di piccole focacce. Spennellare con dell'uovo sbattuto e cospargere di zucchero.

Infernare le focacce a 225°C per 8/10 minuti. Lasciar raffreddare coperte con un canovaccio.