

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fongada - focaccia dolce di Lumezzane

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 4 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

- 250 g di farina 00
- 25 g di burro morbido
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- scorza grattugiata di 1 limone
- 3 cucchiaini di zucchero
- 0.5 g di lievito di birra
- 1 manciata di zucchero in granella.

### PREPARAZIONE

- 1 Nel bimby mescolare le uova con il lievito sciolto in poco latte, unite la farina, lo zucchero, il burro, la vanillina e la scorza del limone ed impastare molto bene.



- 2 Fate lievitare per 2 ore.

Formate un rotolo lungo ed attorcigliare.

Trasferite sopra una placca foderata di carta forno, spennellare con il latte, cospargete di granella e fate lievitare altre 2 ore.



- 3 Infornate a 180°C per 30/40 minuti circa.

