

FOCACCIA DOLCE

Ingredienti per 6-8 persone:

- 15 g di lievito di birra,
- 3 tuorli d'uovo,
- 15 g di zucchero,
- 100 g di burro o margarina a temperatura ambiente,
- 400 g di farina bianca,
- un quarto di litro di latte,
- la scorza grattugiata di un limone,
- un pizzico di sale,
- una manciata di mandorle,
- burro e farina per la tortiera.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e versatelo in una terrina grande.

Unite lo zucchero, il sale, le uova e il burro, alternando con la farina.

Impastate bene, coprite con un panno e lasciate lievitare per una notte in luogo tiepido.

Impastate di nuovo aggiungendo la scorza del limone.

Imburrate e infarinate una tortiera di 24 cm di diametro dai bordi alti, versatevi l'impasto e lasciate lievitare ancora per un paio d'ore.

Spennellate tutta la superficie con un po' di latte e distribuite le mandorle precedentemente spellate e spezzettate.

Mettete in forno a 220 gradi e cuocete per tre quarti d'ora circa.