

FOCACCINA DA TÈ

con uvetta



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** emporte pièce

Ingredienti : 15 focaccine

- 350 g di farina - 1 bustina di lievito - 30 g di zucchero in polvere - 1 pizzico di sale - 60 g di burro ammorbidito - 210 ml di latte - 70 g di uvetta essicata

1. Preriscaldare il forno a 220°C (term. 7/8). Mettere la farina, il lievito, lo zucchero, il sale ed il burro tagliato a dadi nel contenitore in metallo e lanciare il programma IMPASTI/DOLCI. Fermare l'apparecchio dopo 30 secondi.

2. Raggruppare se necessario la preparazione sul fondo del contenitore e rilanciare il programma, poi versare il latte poco alla volta attraverso l'apertura sul coperchio ; aggiungere infine l'uvetta quando mancano 20 secondi alla fine del programma.

3. Sistemare l'impasto su una superficie infarinata ed appiattirla ad uno spessore di circa 2 cm. Tagliare quindi con un tagliapasta dei dischi di circa 5 cm di diametro e sistemarli su una placca di cottura ricoperta con carta da forno.

4. Spennellare le focaccine eventualmente con un po di latte, quindi mettere in forno preriscaldato per 12-15 minuti di cottura fino a quando sono ben dorate. Servire le focaccine da tè tiepide, tagliate a metà, con della confettura o del burro.

