

DOLCI E DESSERT

Focaccia della vendemmia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

371 kcal

Ingredienti per 6 persone

Farro intero	250 g
Burro a temperatura ambiente	90 g
Zucchero di canna	80 g
Latte	10 cl
Acini d'uva bianca	80 g
Uova	3
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Noce moscata grattugiata	1 pizzico
Lievito in polvere	3 cucchiaini
Gelatine di albicocche	6 cucchiari

Preparazione

- 1 Mettete a bagno il farro in acqua fredda per 12 ore. Quindi sciacquatelo più volte e scolatelo. Cuocetelo in abbondante acqua per circa 1 ora e mezza e scolatelo nuovamente.
- 2 Lasciatelo intiepidire poi frullatelo con lo zucchero, un pizzico di sale, il burro, la cannella e la noce moscata finché avrete un composto ben amalgamato.
- 3 Mettetelo in una ciotola e incorporatevi le uova sbattute, il latte e, per ultimo, il lievito setacciato. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- 4 Lavate e asciugate gli acini d'uva. Distribuiteli uniformemente in una teglia rettangolare di 24 cm per 15 cm imburata e infarinata e versatevi sopra il composto preparato livellandolo bene.
- 5 Passate la teglia in forno, preriscaldato a 180 gradi, per 1 ora, quindi lasciate raffreddare.
- 6 Poco prima della fine della cottura, mettete la gelatina di albicocche in un pentolino insieme con due cucchiari di acqua e lasciatela sciogliere a fuoco basso.

- 7 Spennellate la superficie della torta e servitela tagliata a quadrotti. Se preferite, potete anche pulire gli acini d'uva. Togliete delicatamente la pellicina che li ricopre, poi tagliateli a metà ed eliminate i semi.
- 8 Distribuite poi i mezzi acini nella teglia. Oppure utilizzate uva apirena (senza semi), ormai in grande diffusione.