



Focaccia ai mirtilli

Ingredienti

- 100gr di zucchero
- la scorza di 2 limoni
- 400gr di farina auto lievitante (o una bustina di lievito istantaneo)
- 1 pizzico di sale
- 200ml di latte riscaldato
- 120gr di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo
- 150gr di mirtilli

Frullate lo zucchero con la scorza dei limoni. Mescolate la farina con il sale, poi aggiungete 1 terzo dello zucchero e limone, il lievito istantaneo se lo usate e man mano il latte riscaldato, il burro sciolto e l'uovo leggermente sbattuto. Formate una palla liscia e compatta e lasciate lievitare per una decina di minuti. Dividete la pasta e stendete una sfoglia più grande dell'altra. Stendete quella più piccola sul fondo di una teglia, cospargete con metà dei mirtilli e con i due terzi dello zucchero. Coprite con la sfoglia più grande chiudendo bene i lati. Cospargete con l'altra metà dei mirtilli e lo zucchero rimasto. Infornate a 180 C per 25/30 minuti o finché la focaccia non si è dorata.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>