

CANNAMELA

Torta al finocchio



Ingredienti

- 450g farina
- 3 uova
- 25g lievito di birra
- 150g zucchero
- 70g burro
- 10g Finocchio semi Serie Oro CANNAMELA
- 2 cucchiari liquore all'arancia
- 150g latte
- 1 Limone o Arancia (scorza grattugiata)
- 1 pizzico sale
- zucchero a velo



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
317.2*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Stemperate il lievito nel latte a temperatura ambiente.
- 2** Setacciate la farina in una capace ciotola. Apritela a fontana e versatevi il lievito sciolto.
- 3** Spolverizzate con un poco di farina e lasciate riposare per 30 minuti (in superficie si dovrà formare una schiuma abbondante).
- 4** Trascorso tale tempo, aggiungete alla farina il burro morbidissimo, lo zucchero, il sale, la scorza grattugiata del limone.
- 5** Incorporate anche i semi di Finocchio semi Serie Oro CANNAMELA leggermente pestati.
- 6** Completate con il liquore e le uova. Otterrete una pasta molto liquida.
- 7** Copritela con pellicola per alimenti e lasciatela lievitare ancora per 1 ora e 30 minuti (dovrà raddoppiare il volume).
- 8** Versate con delicatezza l'impasto nello stampo di diametro 20 cm, unto e infarinato, cercando di non rompere troppo la lievitazione.
- 9** Lasciate lievitare ancora l'impasto per 30 minuti circa.
- 10** Cuocete in forno preriscaldato a 175° per 45/50 minuti.
- 11** Quando la schiaccia sarà cotta, sfornatela e lasciatela raffreddare.
- 12** A piacere spolverizzatela con zucchero a velo.