



FUGASSA DOLCE

(Fougasse douce)

(Ecritte par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 verre plein de farine jaune (de Maïs)- 1 verre de lait bouillant- $\frac{3}{4}$ de verre d'huile de pépins- 2 $\frac{1}{2}$ hectogramme de sucre- 1 pincée de sel- 2 œufs entiers- 3 pommes en tranches fines | <ul style="list-style-type: none">- 1 hectogramme de raisins secs ramollis dans l'eau- 1 sachet de levure- 1 sachet de vanilline- Farine blanche autant que nécessaire pour avoir une pâte homogène |
|---|--|

PREPARATION:

- Mettre la farine jaune dans un grand bol.
- Ajouter le lait bouillant et une pincée de sel.
- Couvrir et laisser reposer 4 heures minimum (il est préférable de faire la préparation le soir pour le lendemain matin) et puis:
- Ajouter les œufs un à la fois.
- Ajouter le sucre + la vanilline.
- Ajouter assez de farine blanche + la levure.
- Ajouter les pommes + les raisins secs égouttés et séchés.
- Bien mélanger le tout.
- Prendre un moule et verser $\frac{3}{4}$ du verre d'huile de pépins et par la suite, la pâte.
- Mettre au four préchauffé à 180° pendant 1 heure environ.
- (faire le test du cure-dents).
- Enfin saupoudrer de sucre en poudre.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.