



## FUGASSA DOLCE

(Fougasse douce)

*(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))*

### INGREDIENTI:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 bicchiere colmo di farina gialla (di mais)</li><li>- 1 bicchiere di latte bollente</li><li>- <math>\frac{3}{4}</math> di bicchiere di olio di semi</li><li>- 2 etti e mezzo di zucchero</li><li>- 1 pizzico di sale</li><li>- 2 uova intere</li><li>- 3 mele a fettine sottili</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 etto di uvetta passa ammollata nell'acqua</li><li>- 1 bustina di lievito</li><li>- 1 bustina di vanillina</li><li>- Farina bianca quanto basta per avere un impasto omogeneo</li></ul> |
|--|--|

### PROCEDIMENTO:

- Mettere la farina gialla in una ciotola capiente.
- Aggiungere il latte bollente e un pizzico di sale.
- Coprire e lasciare riposare minimo 4 ore (meglio preparare la sera per la mattina) e poi:
- Aggiungere le uova una alla volta.
- Aggiungere il zucchero + la vanillina.
- Aggiungere la farina bianca quanto basta + il lievito.
- Aggiungere mele + uvetta strizzata e asciugata.
- Mescolare bene il tutto.
- Prendere una tortiera e versarvi  $\frac{3}{4}$  di bicchiere di olio di semi e successivamente l'impasto.
- Mettere in forno preriscaldato a 180° circa 1 ora.
- (fare la prova stecchino).
- Infine cospargere di zucchero a velo !

### Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.

