



Focacina Dolce con Cacao

Kakaolu Tatlı Poğaça



200 gr di burro
1 bicchiere di yogurt
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai zucchero semolato
2 cucchiai di cacao
1 pacco di lievito in polvere
1 pacco di vaniglia
In quantità di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di noce
1 bicchierino di zucchero
1 alume d'uovo

- # In una ciotola profonda si mettono burro uova zucchero semolato e yogurt si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge cacao mi gelato con la vaniglia insieme con la farina finché per avere un impasto che non si picica nelle mani.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce. Sul tavolo farinata aprono dimensione del piattino.
- # In mezzo si mette dalla miscelata preparata. Sì piega e poi si schiacciano dai fianchi.
- # L'impasto preparati si filano nel vassoio oliato. Poi si inserisce nel forno riscaldato circa per 15 o 20 minuti.
- # Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Poi sopra delle focacce si mette la vaniglia miscelata con il cacao e zucchero.