

Focaccine alle ciliegie con ricotta alla vaniglia

Sapori genuini e accoglienti per il dolce delle occasioni speciali: le nostre focaccine alle ciliegie con ricotta alla vaniglia. Preparale subito!



Per concludere un menu delle **occasioni speciali**, serve un dolce altrettanto speciale! Oggi ti proponiamo le nostre **focaccine alle ciliegie con ricotta alla vaniglia**. Un dolce semplice, dall'impasto soffice e dal gusto inconfondibile: quello delle nostre amate ciliegie. Il risultato saranno delle focaccine buone e profumate che rimarranno soffici anche il giorno successivo. Saranno infatti ottime da gustare sia calde che fredde per colazione o merenda.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 8 focaccine)

1 tuorlo di uovo Despar Bio,Logico

125 g di farina integrale

125 g di farina 00

70 g di zucchero

120 ml di latte o altra bevanda vegetale (più 1 cucchiaio circa per spennellare)

60 g di burro di centrifuga

250 g di ricotta Despar Vital

Mezzo limone

I semi di mezza stecca di vaniglia

350 g di ciliegie denocciolate

1 cucchiaino di lievito per dolci Despar

Preparazione

1. Miscela le farine e mescolale con il burro a ottenere un composto sabbioso (puoi aiutarti con un mixer). Aggiungici quindi lo zucchero e il lievito.
2. Mescola il tuorlo con il latte e aggiungilo al composto senza lavorarlo molto. Aggiungici anche 150 g di ciliegie denocciolate e amalgama il tutto.
3. Forma una focaccia rotonda di circa 3 cm di spessore e tagliala in 8 spicchi. Spennella con un po' di latte. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C fino a quando saranno leggermente dorati (circa 40 minuti).
4. Cuoci la parte restante di ciliegie denocciolate in un pentolino con una spruzzata di limone e poca acqua fino a quando si saranno ammorbidite. Frulla tutto con un mixer fino a ottenere una purea.
5. Sbatti bene la ricotta con i semi di vaniglia. Taglia a metà ogni fetta (in senso longitudinale) e farcisci le focaccine con la ricotta aromatizzata e completa con la purea di ciliegie.