



Focaccia dolce alle ciliegie

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 400 g di Ciliegie
- 150 g di Zucchero di canna
- Cannella in polvere q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per focaccia, adagiatela in uno stampo sulla carta speciale in cui era avvolta e lasciatela riposare per 10 minuti. Mescolate in una terrina lo zucchero, un cucchiaino di cannella e un cucchiaio di pangrattato. Cospargete la superficie della pasta con la metà del miscuglio e disponetevi sopra le ciliegie snocciolate, premendole leggermente con il dorso di un cucchiaio per affossarle un po' nella pasta. Spolverizzate con lo zucchero aromatizzato rimasto e cuocete in forno preriscaldato a 220° per 15/20 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati	81.69 g
Energia	468.94 kcal
grassi	11.07 g
Fibra	5.12 g
Proteine	10.08 g
Grassi saturi	4 g
Sodio	821.63 mg
zuccheri	24.91 g

⌚ 25

⊕ 4 4 persone