



FOCACCINE BATURINSKIE

Latte di papavero

papavero 4 cucchiari

miele di Tiglio mezzo bicchiere

acqua bollente 1/4 di bicchiere

Focaccine

farina 2 bicchieri

uovo 1

burro 50 g

zucchero 2 cucchiari

bicarbonato mezzo cucchiaino

latte di papavero

Mettete a bagno il papavero nell'acqua bollente, e lasciate gonfiare per una decina di minuti. Scolate dall'acqua (non del tutto) con un colino a maglie fitte. Schiacciate in una ciotola di terracotta con un piccolo pestello, versate a piccole dosi il miele e qualche cucchiaino di acqua bollente. Continuate a mescolare, versando il restante miele.

Preparate una pasta soda con farina, uova burro, zucchero e bicarbonato. Stendetela con il mattarello in uno spessore di 3/4 mm. Se risultasse troppo asciutta aggiungete 2/3 cucchiaini di latte. Incidiamo la pasta con una rotella (quelle che usate per la pasta fresca) dei quadrati, punzecchiatele con la forchetta e cuoceteli in forno per circa 10/12 minuti (in forno caldo a 170°). Lasciate raffreddare e staccate i quadrati seguendo le incisioni e coprite con il latte di latte di papavero tiepido.

Ricetta sul blog [Un tocco di zenzero](#)

Sandra Salerno

Consulenze gastronomiche, cucina a domicilio e corsi

© 2009 Sandra Salerno