

## Focaccia dolce

### Ingredienti

500 g di farina bianca  
250 g di burro  
5 uova  
2 bustine di vaniglia  
un po' di buccia di limone grattugiata

lavorare bene tutti gli ingredienti, tagliare l'impasto a quadrettoni e cuocere per circa 30-40 minuti in forno ben caldo.

Al termine si può, a piacere, spolverizzare con zucchero bianco. È ottima dopo qualche giorno quando si ammorbidisce e se ben conservata, ad esempio in una scatola di latta, dura anche più di una settimana. Nella nostra zona era il dolce tipico delle feste patronali insieme alla torta del pane e latte.

