



WWW.MAICAKES.IT

## **SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA**

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 15 minuti più 25 minuti circa per la cottura

Questa è una ricetta tradizionale fiorentina, è tipica del periodo di carnevale ma ormai a Firenze si trova nelle pasticcerie tutto l'anno. Ho avuto questa ricetta da una cara amica, Patrizia, dopo averla fatta girare tra amiche e colleghe è giunto il momento di condividerla con tutti voi. La classica schiacciata fiorentina è di forma rettangolare, con queste dosi io utilizzo una teglia di 30 cm per 22 cm.

### Ingredienti

200 g di farina  
120 g di zucchero  
50 g di latte  
30 g di olio di semi di arachidi  
2 uova  
il succo e la scorza grattugiata di un'arancia  
1 bustina di lievito per dolci  
Ingredienti per la farcitura

250 ml di panna da montare  
125 g di zucchero a velo  
zucchero a velo per decorare  
Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Foderare la teglia con della carta forno. Montare le uova intere con lo zucchero per circa 5 minuti, aggiungere il latte ed amalgamare il composto, unire la farina ed il lievito setacciati, aggiungere l'olio ed in fine il succo di arancia e la scorza grattugiata. Cuocere per circa 25 minuti. Montare la panna con lo zucchero a velo, quando la schiacciata sarà completamente fredda aprirla a metà e farcirla con la panna montata. Cospargere la superficie con lo zucchero a velo per decorare.