

Schiacciata alla fiorentina

Ingredienti per 4 persone:

uova 2

Zucchero 2 hg

Farina 2 hg

Olio extravergine 3 cucchiai

1 arancia

Liquore dolce 1 cucchiaio

Lievito per dolci 1 bustina

Latte 1 bicchiere scarso

Sale un pizzico

Zucchero a velo

- Sbattere 2 tuorli e montare le chiare d'uovo a neve, mescolare il tutto aggiungendo 2 etti di zucchero, il latte, 3 cucchiai l'olio d'oliva, il sale, il succo di un'arancia e la buccia grattugiata, 2 etti di farina, un cucchiaio di liquore dolce ed infine il lievito.
- Amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare l'impasto ottenuto in una teglia rettangolare d'alluminio.
- Mettere in forno alla temperatura di 180°C per circa 30'.
- Quando il dolce si sarà freddato spolverare con zucchero a velo.
- Una variante prevede anche la possibilità di farcire l'interno della schiacciata con panna montata o crema chantilly.
I fiorentini mettono sulla torta uno stencil con il giglio di Firenze e poi lo cospargono con lo zucchero a velo.