

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Schiacciata fiorentina

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **schiacciata fiorentina** è un [dolce](#) tipico della tradizione toscana, **perfetto per una pausa caffè o un dessert goloso**. La sua consistenza morbida e soffice, unita al profumo inebriante di arancia, rende la schiacciata fiorentina irresistibile a grandi e piccini.

*Ma cosa rende la schiacciata fiorentina così speciale?*

Oltre agli **ingredienti semplici e genuini** che si possono facilmente trovare in casa, anche la **preparazione facile e veloce**. Infatti realizzare la schiacciata fiorentina è **davvero semplice e richiede poco tempo**, anche per chi non è esperto in cucina.

**Il gusto dolce e delicato dell'impasto** della schiacciata dolce, si sposa perfettamente con l'aroma fresco e agrumato dell'arancia. Infine, la schiacciata fiorentina, **è un dolce che si può gustare in diverse occasioni**, ad esempio a colazione, per merenda o come dessert dopo cena.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Torta di ricotta](#)

[Budini di riso](#)

[Il castagnaccio](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

[Zuccotto fiorentino](#)

## INGREDIENTI PER LA SCHIACCIATA FIORENTINA

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

LATTE 80 gr

OLIO DI SEMI 60 gr

UOVA 3

ARANCIA biologica - 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

CACAO AMARO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

## COME PREPARARE UNA SCHIACCIATA FIORENTINA PERFETTA

- 1** In una ciotola capiente, rompi le uova e sbattile con lo zucchero, con le fruste elettriche, fino a quando non saranno chiare e spumose. Aggiungi l'olio di semi a filo continuando a lavorare le uova.







**2** Aggiungi al composto la scorza grattugiata di un'arancia bio ben lavata. Spremi anche il succo e aggiungilo, dopo averlo filtrato, all'impasto.

Unisci anche l'estratto di vaniglia, infine anche la farina setacciata, il lievito il sale e il latte, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.





**3** Ungi di burro e infarina una teglia rettangolare da 20x25 cm. versaci il composto e cuoci



la schiacciata fiorentina in forno statico a 180°C per 50 minuti circa, fai comunque la prova stecchino prima di sfornare il dolce.





4 Stampa lo stencil del simbolo del giglio fiorentino (lo trovi in rete) e ritaglia la parte scura.

Quando la schiacciata sarà fredda spolverizza la torta con lo zucchero a velo, posiziona lo stencil sopra lo zucchero a velo e spolverizza con il cacao amaro in polvere.

Servi la schiacciata dolce fiorentina tagliata a fette.









## CONSERVAZIONE

La schiacciata fiorentina si conserva due o tre giorni sotto una campana di vetro.

## CONSIGLIO

Puoi rendere la schiacciata fiorentina ancora più profumata aggiungendo un cucchiaino di spezie miste come cannella, zafferano e anice stellato.