



Schiacciata alla fiorentina - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

dessert - carnevale - Firenze

Ho trovato questa bellissima ricetta sul
[forum di cookaround](#)

E' un dolce tipico di Firenze, nel periodo di carnevale...ma è buono anche in tutti gli altri giorni dell'anno.

Ingredienti:

250 g farina
150 g zucchero
1 uovo
1 arancia (succo e buccia grattata)
10 cucchiaini di latte
4 cucchiaini di olio
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
zucchero a velo per la copertura

Montare l'uovo intero con lo zucchero, quando è ben montato si aggiungano l'olio, il latte, e diamo una bella mescolata.

Poi è la volta del succo di arancia e della sua scorza grattugiata, ed infine farina, lievito e vanillina.

Mettiamo il nostro impasto in una teglia rettangolare, di circa 20 x 30, e mettiamo in forno già caldo a 180°, per 20/25 minuti o finché non sarà ben dorata.

Una volta sfornata e raffreddata, si cosparge di zucchero a velo.

