

# Schiacciata di Pasqua toscana

Data: 4 luglio 2019 | Autore: Maria Concetta Pelle



Schiacciata di Pasqua toscana. Con l'approssimarsi della Santa Pasqua vi presento un tipico dolce della tradizione culinaria toscana: la schiacciata pasquale

Ingredienti: 1 arancia  
s r F' §V66†W&ò 6VÖöÆ Fö  
š #R r Æ–Pvito di birra  
š S r 7 V  
š B Vöva  
š S r `arina di manitoba  
š &–66†–W ino di vin santo toscano  
š f r F' urro  
š 7F x ò æWGFöæR F sS p

Procedimento: mettere in una terrina la scorza grattugiata di un'arancia e lo zucchero e lasciare da parte.

"ÖWGFW&R æVÂ &ö66 ÆER F÷6 F÷&R –Â Æ–Pvito e l'acqua (far sciogliere) e lasciare riposare.

Aggiungere lo zucchero messo da parte, le uova e sempre girando aggiungere la farina il burro e il vin santo.

•@rasferire l'impasto in uno stampo ben imburato e infarinato.

Lasciare lievitare per almeno 4 ore, coperto da un canovaccio (o all'interno del forno spento).

Trascorso il tempo di lievitazione infornare in forno preriscaldato statico a 160° per 50 minuti.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/schiacciata-di-pasqua-toscana/113027>

