

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
zucchero
birra
7 uova
burro
farina di manitoba
vin santo toscano
urro
zucchero a velo

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

"ÖWGFWR æVÂ &ö66 ÆR 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 imburrato 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.

