

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sbrisolona

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di farina 00  
200 g di farina gialla fine  
200 g di mandorle tritate  
200 g di zucchero  
100 g di strutto  
100 g di burro  
2 tuorli d'uovo  
scorza di 1 limone grattugiata  
1 bustina di vanillina  
poca grappa.

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mescolare le due farine con le mandorle tritate, lo zucchero, la scorza di limone, la vanillina, poca grappa e i tuorli.



**2** Aggiungete poi lo strutto ed il burro ammorbiditi a temperatura ambiente.



**3** Impastare velocemente il tutto e realizzate un impasto omogeneo ma a piccole briciole.



4 Imburrare uno stampo per crostate da 28 cm e cospargerlo di pangrattato.



5 Fate cadere a pioggia i grumi dell'impasto nello stampo e formare uno strato di un paio di centimetri di spessore aiutandosi con le mani ma senza schiacciare i grumi.

Infornate in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti fino a quando non sarà asciutto e dorato.

Lasciate raffreddare e sformate su un piatto.

