

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.

