

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbrisolona casalinga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di mandorle
100 g di burro morbido o margarina
poca grappa.

PREPARAZIONE



2 Sminuzzare grossolanamente le mandorle e tagliare a pezzi il burro.



3 In una ciotola riunite farina, zucchero e burro e impastare brevemente con la punta delle dita.



- 4 Aggiungete le mandorle e distribuite il composto in una teglia bassa da 28 cm leggermente unta.



- 5 Infornate a 160°C per 30 minuti.



6 Spruzzate con poca grappa.



