

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbrisolona

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PERLA PASTA

350 g di farina
150 g di zucchero
3 uova (1 intero + 2 tuorli)
150 g di burro
1 bustina di lievito.

PERLACREMA

3 tuorli
2 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di zucchero
1/2 l di latte
scorza di limone e vanillina.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente gli ingredienti per la pasta con una forchetta, senza amagamarli, deve rimanere sbriciolata. A parte preparare la crema e farla raffreddare.

Imburrare una teglia di 26 cm. Versare metà dell'impasto, coprirlo con la crema e mettere l'altra metà dell'impasto sbriciolato.

Infernare a 180° per 40 minuti. Quando è cotta e fredda spolverizzare di zucchero a velo.