

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbrisolona di consuelo65

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta sbrisolona è una torta semplice dal successo assicurato. E' una torta di origine mantovana.

INGREDIENTI

BURRO 125 gr

FARINA DI RISO 125 gr

MANDORLE tritate grossolanamente - 125
gr

ZUCCHERO 125 gr

VANILLINA 1 bustina

FARINA 125 gr

PREPARAZIONE

1 Mescolare le farine in una ciotola con il burro a pezzetti, la vanillina e lo zucchero.

Mescolare con le mani ed aggiungere le mandorle tritate grossolanamente, mettere il tutto in un contenitore tondo d'alluminio e mettere in forno per 15 minuti.

