

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata con marmellata di prugne

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)



La torta sbriciolata con marmellata di prugne è un [dolce](#) [semplice](#) e [casalingo](#), realizzato con un guscio di [frolla sbriciolata](#) croccante che racchiude un [ripieno cremoso e goloso](#) di [marmellata di prugne](#). Si tratta di una [torta](#) dalla realizzazione [semplice e veloce](#), si utilizzano infatti pochi ingredienti e la frolla non richiede tempi di riposo.

Questa [ricetta](#) è una ghiotta variante della tradizionale [sbrisolona](#) lombarda, che ha ispirato numerose versioni, giocando su ripieni di creme, confetture o frutta fresca o secca. La [sbriciolata con marmellata di prugne](#) è perfetta in

ogni occasione, ottima per una sana e ricca colazione o merenda, sfiziosa anche per un dolce dopo cena.

Segui le nostre ricette con passo passo fotografico, prova le nostre torte sbriciolate: sono buonissime!

[Torta sbriciolata di mele](#)

[Sbriciolata alle fragole](#)

[Sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#)

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

MARMELLATA DI PRUGNE 300 gr

BURRO 160 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

LIMONE 1

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

PREPARAZIONE

- 1 Realizzerai la torta sbriciolata alla marmellata di prugne in pochi e semplici passaggi: setaccia la farina e il lievito in polvere in un contenitore, aggiungi lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone, mescola gli ingredienti e incorpora anche un uovo, mescola con un cucchiaio di legno.





2 Sciogli il burro: bastano pochi secondi in forno a microonde o qualche minuto sul fornello a bagnomaria. Continuando a mescolare, aggiungi pian piano il burro fuso, otterrai una frolla morbida formata da tante piccole palline, cerca di non compattarle.





- 3 Prepara la tortiera, utilizza uno stampo rotondo dal diametro di 24 cm circa, ungilo di burro su tutta la superficie. Versa sul fondo della teglia poco più della metà della frolla sbriciolata, compatta schiacciando con le mani.





- 4 Spalma la marmellata e chiudi con la restante frolla sbriciolata, cospargila su tutta la superficie in modo omogeneo, non preoccuparti se rimane qualche buco non coperto, in cottura la frolla lieviterà e chiuderà tutta la superficie. Cuoci in forno statico a 190° per 35 minuti o fino a doratura. Dopo la cottura lascia intiepidire la torta con marmellata di prugne prima di sformarla e servirla.





CONSERVAZIONE

La sbriciolata con marmellata di prugne si conserva fuori dal frigo fino a 3 giorni, chiusa in un contenitore con coperchio. Puoi congelarla anche a porzioni singole, basterà tagliarla a fette. Chiudi ogni fetta con pellicola trasparente, sarà più semplice prendere il numero di porzioni che ti serviranno. Per scongelare ti basterà lasciare la sbriciolata con marmellata di prugne 1-2 ore a temperatura ambiente.

CONSIGLIO

Per rendere più ricca la tua sbriciolata di marmellata di prugne puoi aggiungere, nella farcitura, prugne biologiche fresche a pezzetti.