

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 ricetta della sbriciolata con marmellata di prugne è l'ideale per chi cerca un dolce casalingo. È una torta dall'aspetto rustico, di quelle un po' "imperfette" ma incredibilmente buone, con un guscio di frolla croccante che nasconde un cuore morbido e goloso. La cosa stupenda di questa ricetta è la sua semplicità: la frolla si prepara in un lampo e non ha bisogno di riposare in frigo! È un dolce che si ispira alla famosa [sbrisolona](#) mantovana, ma è più morbido e versatile. Perfetta per la colazione o per una merenda genuina, ricorda un po' la classica [crostata di marmellata](#), ma con

quella consistenza sbriciolata che, secondo noi, la rende unica e divertente da mangiare.

## 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

## COME FARE LA SBRICCIOLATA CON MARMELLATA DI PRUGNE

- 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 cucchiaino 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.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto delle briciole perfette: Il nostro trucco per ottenere una frolla sbriciolata e non un impasto compatto è lavorare gli ingredienti velocemente. Usa il burro fuso ma tiepido, non caldo, e mescola con un cucchiaino o con la punta delle dita senza impastare troppo.

Marmellata senza sorprese: Se la marmellata che usi è molto densa, ti consigliamo di mescolarla in una ciotolina con un cucchiaino d'acqua o di succo di limone. Diventerà più fluida e sarà più facile spalmarla sulla base.

Non sprecare il limone! Per questa ricetta usiamo solo la scorza. Non buttare via il resto! Puoi spremere il succo e conservarlo in frigo per condire un'insalata oppure aromatizzare zucchero o tè.

## COME CONSERVARE LA SBRICCIOLATA CON MARMELLATA DI PRUGNE

La **sbriciolata con marmellata di prugne** si conserva fuori dal frigo fino a 3 giorni, chiusa in un contenitore con coperchio. Puoi anche congelarla, intera o già a fette. Quando vorrai mangiarla, ti basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente per un paio d'ore prima di gustarla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta sbriciolata di mele: Un grande classico, con un ripieno morbido e profumato alla cannella che per noi è una vera coccola autunnale.

Sbriciolata alla Nutella e pistacchio: Per quando hai voglia di un peccato di gola! Un ripieno cremoso e irresistibile che rende questa torta una vera delizia.

Sbriciolata alle pesche fresche: La versione estiva, fresca e profumata, perfetta per usare la frutta di stagione in modo goloso.

Sbriciolata alle fragole: fresca e profumata, ideale nella bella stagione.