

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sbrisolona

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr  
FARINA DI MAIS del tipo "fioretto" - 200  
MANDORLE PELATE 200 gr  
STRUTTO 100 gr  
BURRO ammorbidito - 100 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
LIMONE solo la scorza - 1  
AROMA VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

Sbrisolona o tortionata? Il dilemma di sempre! In realtà sono due torte molto semplici il cui nome definisce anche la diversa provenienza: sbrisolona nel mantovano e tortionata nel lodigiano.

Si tratta di una torta molto semplice la cui consistenza è friabilissima, nomen omen...come recita la locuzione latina.

Facilissima da preparare ma gustosissima, ricorda una frolla sbriciolata, adatta soprattutto ad accompagnare una tazza di tè o di caffè a metà pomeriggio.

# PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente le mandorle e riunitele in una ciotola insieme alle due farine.





- 2 Aggiungete i tuorli, lo zucchero, l'aroma vaniglia, la scorza di limone ed un pizzico di sale. Mescolate molto bene il tutto.





**3** Unite, quindi, il burro leggermente ammorbidito e diviso in pezzi e lo strutto e iniziate ad impastare a mano realizzando un composto molto sbriciolato.





4 Imburrate lo stampo da 26 cm e trasferitevi il composto, distribuitelo in modo uniforme e

infornate a 180°C a forno statico.



**5** Lasciate cuocere per 45 minuti, quindi servite la sbrisolona spezzata a mano in pezzi.



