

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbrisolona

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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.

Provate anche questa golosa variante: [sbriciolata di Nutella e pistacchio](#)

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

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.

