



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

SBRISOLONA

Ingredienti

100 g di farina gialla fine,	100 gr. di mandorle (con o senza pelle),
100 gr. di farina bianca,	la scorza grattugiata di un piccolo limone,
100 gr. di burro,	1 bicchierino di liquore strega.
100 gr. zucchero,	

Preparazione

Tritare una manciata di mandorle e lasciare intere le altre. Portare il burro a temperatura ambiente. Sistemare tutti gli ingredienti su una spianatoia e impastare con le punte delle dita finché si ottiene un composto ben amalgamato anche se non legato insieme. Prendere le "briciole" con le mani e farle cadere un po' alla volta in una tortiera di circa 24 cm di diametro. Aumentando le dosi per avere una torta più grande, ingrandire anche le dimensioni della tortiera. La torta infatti deve essere alta circa due centimetri. Smuovere la tortiera per livellare la torta e premere leggermente con le mani per compattare il composto. Non schiacciare troppo però altrimenti risulterà dura. Infornare a 180° per 45 minuti circa (un'ora se si raddoppiano le dosi). A cottura ultimata la sbrisolona è ancora morbida anche se, infilando un stecchino, questo deve uscire asciutto. Non togliere dalla tortiera fino a quando si sarà raffreddata altrimenti si rompe.