

Sbrisolona (LOMBARDIA)



INGREDIENTI

(6 porzioni)

200 g di farina bianca

200 g di farina gialla molto fine

180 g di zucchero

200 g di mandorle

100 g di burro

100 g di strutto

2 tuorli



egg



food

1 limone

1/2 bustina di vanillina

burro

sale

PREPARAZIONE

Mescolare le due farine con lo zucchero, le mandorle spellate e tritate, un pizzico di sale, la vanillina, la buccia grattugiata del limone e poi disporre il tutto a fontana.

Mettere al centro i due tuorli insieme al burro e allo strutto ammorbiditi a pezzetti. Impastare e amalgamare bene il tutto.

Il risultato da ottenere non è una pasta uniforme, ma completamente sbriciolata: da qui il nome del dolce.

Imburrare una tortiera, spolverare con un po' di farina gialla e disporvi il composto sbriciolato livellandolo con delicatezza a un'altezza di circa 3 centimetri.

Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Ritirare, lasciar raffreddare la Sbrisolona nel recipiente di cottura e poi trasferirla sul piatto da portata.