

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta sbrisolona

Strawberry · Friday, June 17th, 2011

### Ingredienti:(6 persone)

- 250gr farina bianca
- 250gr farina gialla
- 200gr zucchero
- 250 mandorle pelate
- 100gr burro
- 2 tuorli
- buccia di un limone
- una bustina vanillina

### Preparazione:

Versate le farine a fontana su di un piano da lavoro, al centro versate 150gr di zucchero, la vanillina, la buccia di un limone grattugiata, il burro ammorbidito, i tuorli e le mandorle tritate, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Imburrate una tortiera e disponete l'impasto sbriciolato, infornate per circa un'ora a 180°. Sfornate la torta su di un piatto da portata e cospargete con lo zucchero rimasto.

This entry was posted on Friday, June 17th, 2011 at 2:55 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.