

Torta sbrisolona

Preparazione: 15 min

Cottura: 30 min

Porzioni: 3

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	300 g
Farina di mais	300 g
burro	300 g
mandorle tritate	300 g
zucchero	300 g
uova	3

- Tritiamo finemente le mandorle, così da ottenere una granelle sottile e uniforme. In una ciotola lavoriamo il burro con i tuorli, mescolando con calma finché il burro risulta ben impregnato e di consistenza morbida.
- Sulla spianatoia disponiamo le due farine insieme alle mandorle tritate. In un piccolo recipiente uniamo gli albumi allo zucchero, mescolando fino a ottenere un composto chiaro e omogeneo.
- Procediamo quindi alla sabbiatura: uniamo il burro alle farine e lavoriamo il tutto con i palmi e la punta delle dita, senza comprimere, finché la massa assume l'aspetto di una sabbia fine. Aggiungiamo il composto di albumi e zucchero e continuiamo a lavorare nello stesso modo, ottenendo un impasto sgranato e leggero, caratteristico di questa preparazione.
- Distribuiamo il composto in tre teglie tonde imburrate e infarinate, senza pressare eccessivamente. Poniamo in forno caldo a 170 gradi e lasciamo cuocere per 30 minuti.
- La torta, una volta sfornata, deve risultare friabile e dorata: una vera delizia della tradizione, semplice e sempre gradita.