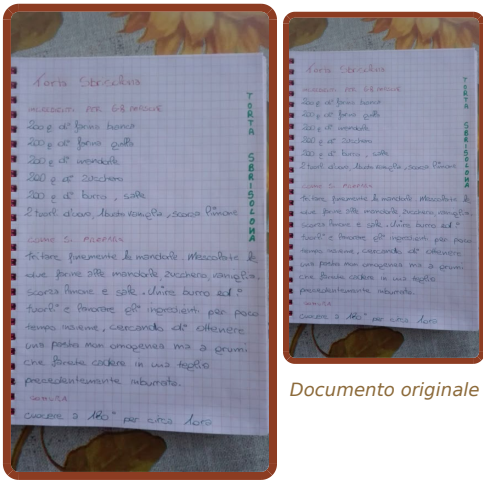


Torta Sbrisolona



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina	
bianca	
farina	
gialla	
mandorle	
zucchero	
burro	
sale	
tuorli	
d'uovo	
vaniglia	busta (quantità non specificata)
scorza di	
limone	

Procedimento

- 200 g • Tritare finemente le mandorle.
- Mescolare le due farine con le mandorle tritate, lo zucchero, la vaniglia, la scorza di limone e il sale.
- Unire il burro e i tuorli d'uovo e lavorare gli ingredienti insieme per un po' di tempo, cercando di ottenere una pasta non omogenea ma a grumi.
- Fare cadere la pasta in una teglia precedentemente imburrata.
- 2 • Cuocere a 180 gradi per circa un'ora.