

Sbrisolona trevozzese della nonna Lina



Preparazione: 10 min

Cottura: 1h

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	500 g
confettura di prugna	250 g
zucchero	200 g
burro	200 g
uova (solo i tuorli sodi)	5
q.b. di latte	

Procedimento

- Mettere sul piano di lavoro la farina, creare la classica fontana poi aggiungere lo zucchero, i tuorli di uova sode, il burro morbido e alla fine il latte fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Tirare con il mattarello metà impasto e con l'altra metà creare delle briciole.
- Imburrare e infarinare uno stampo di 32 cm, foderare con l'impasto tirato al mattarello, farcire con la confettura e ricoprire con le briciole.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 1 ora.
- sformare e servire.