



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Torta sbrisolona**



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tortiera**

La torta sbrisolona è un tipico dolce lombardo originario di Mantova, ma che viene realizzato un po' in tutta la regione. Prende il nome dalla parola brisa che in mantovano vuol dire briciola. E' anche detta torta delle tre tazze per via del fatto che le due farine e lo zucchero vanno utilizzati in parti uguali. Peculiarità della ricetta è la consistenza irregolare, sbrisolona per l'appunto. Si distingue da altre preparazioni anche per il fatto che non va tagliata con il coltello, ma spezzata con le mani.

### **Ingredienti**

- 200 gr di farina gialla
- 200 gr di farina bianca
- 200 gr di mandorle
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di strutto
- 100 gr di burro
- 2 uova
- 1 limone
- vanillina
- burro

## **Preparazione Torta sbrisolona**

### **Passo 1.**

Mettete metà le mandorle in ammollo in acqua calda in modo che si spellino facilmente, quindi spellatele tritatele molto grossolanamente lasciandone alcune intere. Lasciate l'altra metà con la pelle.

### **Passo 2.**

Amalgamate le farine insieme allo zucchero, quindi aggiungete le mandorle, la buccia del limone grattugiata e mezza bustina di vanillina.

### **Passo 3.**

Formate una fontana con la farina e mettete al centro due tuoli d'uovo, lo strutto ed il burro.

### **Passo 4.**

Impastate in modo da ottenere un impasto non molto uniforme, ma dall'aspetto sbriciolato.

### **Passo 5.**

Imburrate ed infarinate una tortiera, quindi riempitela con il composto ottenuto per un'altezza di tre centimetri circa.

### **Passo 6.**

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 40 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 27/01/2020
- ✓ **Calorie:** 420 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (15 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)