

# Sbrisolona

- Ingredienti:
- 150 gr. di zucchero
- 2 uova
- 100 gr. di burro
- 450 gr. di farina
- sale
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 1/2 bustina di lievito
- granella di zucchero

Lavorare un uovo intero e un tuorlo con lo zucchero. Sciogliere il burro a bagnomaria e incorporarlo al composto, aggiungendo anche la scorza grattugiata del limone. Usare questo composto e aggiungerlo alla farina che e' stata mescolata con il lievito. Raccogliere la pasta a palla, avvolgerla in un foglio di pellicola per uso alimentare e lasciarla riposare in frigorifero per un'ora. Tirandola con le dita, distribuire la pasta sul fondo di uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere per 35 minuti nel forno gia ' caldo a 180 gradi. Sforzare e spolverizzare con la granella di zucchero.