

Torta sbrisolona

Ingredienti per 8 persone:

250 gr.di farina bianca
150 gr.di farina di mais
200 gr.di mandorle pelate
200 gr.di zucchero semolato
240 gr.di burro
2 tuorli
1 bustina di vanillina
1 limone
2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

Tritate finemente le mandorle con 20 gr.di zucchero aiutandovi con un pestacarne.

Versate sulla spianatoia la farina bianca, incorporatevi la farina di mais, le mandorle tritate, lo zucchero rimasto e la vanillina.

Formate al centro una fontana, versatevi dentro le uova e la scorza di limone grattugiata, unite 220 gr.di burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, poi lavorate gli ingredienti formando un impasto non omogeneo, bensì a piccoli grumi, che poi farete cadere a pioggia in una tortiera imburrata con il burro rimasto, fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 1 ora.

Appena la torta sarà cotta toglietela dal forno, fatela intiepidire, Cospargetela con lo zucchero a velo e servitela intera o tagliata a pezzi irregolari.