

SBRISOLONA

Ricetta di Paola Bodini

INGREDIENTI

100 gr. farina bianca,
80 gr. farina gialla (fioretto),
80 gr. burro,
80 gr. zucchero
80 gr. mandorle con buccia tritate grossolanamente,
1 rosso d'uovo,
1/2 vanillina,
buccia di limone grattugiata.

PROCEDURA

Con le mani, mescolare tutto in una ciotola e disporre senza pareggiare ma "sbriciolare" il composto in una teglia di 22 cm di diametro .

Cospargere di zucchero semolato e a piacere aggiungere delle mandorle intere.

Infernare in forno caldo a 175 gradi per 45 minuti. Una volta raffreddata si mangia a pezzi e non a fette.