

# Torta Sbrisolona

**Difficoltà:** bassa 🍴

**Preparazione:** 10 minuti

**Cottura :** 50 minuti

## Ingredienti:

200 gr di farina bianca

200 gr di farina gialla

200 gr di mandorle

200 gr di zucchero

1 limone

2 tuorli d'uova

100 gr di strutto

100 gr di burro

## Procedimento:

Dopo aver tritato un parte delle mandorle, tutti gli ingredienti vanno mescolati insieme.

L'impasto ottenuto deve essere poi riposto in una tortiera prestando attenzione a non compattarlo troppo.

Dopo aver cosperso l'impasto con delle mandorle intere, la torta sbrisolona va messa in forno a circa 180 gradi. Il tempo di cottura della torta sbrisolona è di circa un'ora. Quando la sbrisolona è pronta si usa cospargerla di zucchero.

