

## TORTA SBRISOLONA DI GAIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (200gr)
- sale
- 1 limone
- burro (120gr)
- zucchero (200gr)
- 3 tuorli d'uovo
- vaniglia
- farina gialla (200gr)
- strutto (120gr)
- mandorle pelate (200gr)

### Come si prepara

Mescolate le due farine, lo zucchero, le mandorle tritate finemente, una stecca di vaniglia, un pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone.

Rovesciate il tutto su un piano disponendo a fontana.

Impastate velocemente i tuorli con il burro e lo strutto precedentemente ammorbiditi. L'impasto deve risultare sgranato, non compatto.

Fatelo cadere a pioggia in una tortiera imburrata.

Cuocete nel forno a 180 gradi per 40/45 minuti finché assumerà un bel colore dorato.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

### Tags

ricette utenti, torte, torta sbrisolona

