

TORTA SBRISOLONA (DOLCE VARESE)

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

IMPASTO PER SBRISOLONA

DOLCE VARESE

farina "debole"
burro 82% m.g. - morbido
mandorle tritate
Mandorle intere
tuorli d'uovo
buccia di limone grattugiata

1.100g
400g
500g
500g
100g
100-125g
qb

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e sbriciolarlo negli stampi precedentemente imburati, riempiendoli per circa metà.
Cuocere in forno statico a 200°C per circa 20 minuti.
Lasciare raffreddare completamente le torte e decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.