TORTA SBRISOLONA (DOLCE VARESE)

Livello base

TORTA DA FORNO

IMPASTO PER SBRISOLONA

DOLCE VARESE	1.100g
farina "debole"	400g
burro 82% m.g. - morbido	500g
mandorle tritate	500g
Mandorle intere	100g
tuorli d'uovo	100-125g
buccia di limone grattugiata	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 imburrati, 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.