

## TORTA SBRISOLONA (DOLCE VARESE)

TORTA DA FORNO

## **IMPASTO PER SBRISOLONA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

**DOLCE VARESE** 1.100g Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia. farina "debole"

400g Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.

burro 82% m.g. - morbido 500g mandorle tritate 500g

Mandorle intere 100g tuorli d'uovo 100-125g

buccia di limone grattugiata

## **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.