Alessandro Borghese Kitchen Sound, la sbrisolona. VIDEO

borghese-sbrisolona-5a5b3541

SBRISOLONA

Tempo:*
Costo:**
Difficoltà:*

Ingredienti per 1 torta:
100 g di zucchero semolato
100 g di mandorle sgusciate e tostate
200 g di farina per dolci
100 g di burro
50 g di fioretto di mais
35 g di tuorlo
15 g di grappa bianca
1 g di sale
Scorza grattugiata di 1 limone
10 mandorle sgusciate
Zucchero semolato q.b.

Preparazione:
Con un cutter tritare le mandorle tostate in modo grossolano insieme allo zucchero e il sale.
Con una frusta mescolare la farina e il fioretto di mais e disporli in planetaria munita di foglia.
Aggiungere le mandorle e lo zucchero e miscelare bene. Poi inserire il burro freddo a cubetti, la grappa e i tuorli e continuare a mescolare a media velocità.

Poi versare l’impasto sul piano di lavoro e lavorarlo con due mani, senza scaldarlo troppo, creando il tradizionale effetto “sbriciolato”. Profumare a piacere con la scorza grattugiata di un limone.
Riporre l’impasto in tortiera a cerniera (24 cm di diametro), rivestita da carta forno, a uno spessore regolare di circa 1,5 cm formando delle grandi briciole. Decorare con le mandorle intere, spolverare con dello zucchero semolato ed infornare a 140°C per circa 40 minuti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno