



## TORTA SBRISOLONA (DOLCE VARESE)

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO PER SBRISOLONA

#### INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.100
FARINA "DEBOLE"	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
MANDORLE TRITATE	g 500
MANDORLE INTERE	g 100
TUORLI D'UOVO	g 100-125
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.

#### PREPARAZIONE

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

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

#### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e sbriciolarlo negli stampi precedentemente imburattati, 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.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.