



TORTE E CROSTATE

# Torta sbrisolona senza glutine

24 Novembre 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
60 MIN



CALORIE  
660K

NOTE

## INGREDIENTI

200 g di Farina di riso

200 g di Farina di mais

100 g di Burro

100 g di Strutto

150 g di Mandorle non pelate

3 Tuorli

200 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

Sale

## PER LA DECORAZIONE

50 g di Mandorle non pelate

## Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a pezzettini per farlo ammorbidire più velocemente. Tritate le mandorle non troppo finemente.
- In una ciotola larga e capiente versate la farina di riso, la farina di mais, lo zucchero, le mandorle tritate, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Unite i tuorli appena sbattuti e lavorate con la punta delle dita per amalgamarli.
- Aggiungete lo strutto e il burro ammorbidito al composto ottenuto. Lavorate velocemente, in modo da ottenere dei piccoli grumi di impasto, che non dovrete assolutamente compattare: dovrà rimanere sgranato, con briciole separate. Se l'impasto risultasse troppo farinoso, unite appena un po' di latte, ma solo per ammorbidirlo leggermente e poter formare le briciole.
- Preparate una tortiera da 26 cm di diametro. Bagnate e strizzate bene un foglio di carta da forno grande a sufficienza e foderatevi lo stampo, facendolo aderire perfettamente. Versatevi il composto ottenuto, in modo da ottenere uno spessore di circa 2 cm. Livellate la superficie con i palmi delle mani, pressandola leggermente: le briciole devono essere sempre abbastanza separate.
- Decorate la superficie con le mandorle intere e cuocete la torta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per un'ora circa, finché sarà ben asciutta e la superficie risulterà dorata.
- Sfnatela e fatela raffreddare, poi toglietela dallo stampo, appoggiatela su un vassoio e levate con attenzione la carta. La sbrisolona non si taglia a fette, va spezzata rigorosamente con le mani.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se volete potete eliminare lo strutto, raddoppiando la dose del burro. Non avrà lo stesso sapore e aroma della ricetta originale, ma otterrete comunque un dolce molto buono, che anche i vegetariani potranno gustare.