

# Torta sbrisolona

Ingredienti per 8 persone:

250 gr.di farina bianca  
150 gr.di farina di mais  
200 gr.di mandorle pelate  
200 gr.di zucchero semolato  
240 gr.di burro  
2 tuorli  
1 bustina di vanillina  
1 limone  
2 cucchiaini di zucchero a velo

## Preparazione

Tritate finemente le mandorle con 20 gr.di zucchero aiutandovi con un pestacarne.

Versate sulla spianatoia la farina bianca, incorporatevi la farina di mais, le mandorle tritate, lo zucchero rimasto e la vanillina.

Formate al centro una fontana, versatevi dentro le uova e la scorza di limone grattugiata, unite 220 gr.di burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, poi lavorate gli ingredienti formando un impasto non omogeneo, bensì a piccoli grumi, che poi farete cadere a pioggia in una tortiera imburrata con il burro rimasto, fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 1 ora.

Appena la torta sarà cotta toglietela dal forno, fatela intiepidire, Cospargetela con lo zucchero a velo e servitela intera o tagliata a pezzi irregolari.