



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Torta sbrisolona

La torta sbrisolona è una torta povera della tradizione mantovana. In questa ricetta è proposta per utilizzare resti di vari biscotti.



Ingredienti

- resti di biscotti briciolati (circa 200 g)
- 250 g farina bianca
- 100 g mandorle o nocciole tritate
- 100 g zucchero
- 100 g burro
- 2 tuorli
- 1 limone, scorza grattugiata
- 1 bustina zucchero vanigliato

Preparazione

In una terrina mescolare tutti gli ingredienti. Lavorare l'impasto senza farlo diventare troppo omogeneo, anzi dovrà formare dei grumi. Mettere il tutto in una tortiera ben unta. Infornare a 180° e cuocere per circa 1 ora. Sformare, lasciare intiepidire e, a piacere, cospargere di zucchero prima di servirla.

La torta sbrisolona si spezza e non si taglia.