

Torta Sbrisolona

Ingredienti

6 hg di farina, 3 hg di zucchero, 3 hg di burro, 3 hg di mandorle, ½ bicchiere di rhum.

Preparazione

Sbucciare, tostare leggermente in forno e tritare le mandorle. Mescolarle alla farina e allo zucchero. Aggiungere il burro a pezzetti e, poco alla volta, il rhum. Lavorare il tutto con le mani sbriciolando in modo uniforme ma lasciando anche piccoli grumi.

Mettere l'impasto in uno stampo imburrato e cuocere per 45 minuti a 180° coperto con la stagnola. Scoprire lo stampo e finire di indorare in forno per altri 15 minuti.