



CONTRÁMALINI

Sbrisolona veronese - o Torta delle 3 Tazze

Ingredienti:

200 grammi farina 00
200 grammi farina di mais (tipo fioretto)
200 grammi di zucchero semolato
200 grammi burro
150 grammi mandorle tritate
50 grammi mandorle intere
1 bustina di vanillina
un limone, sale
mezzo bicchierino di Grappa Campo de Sanpin

Come si fa

Setacciare insieme le due farine, aggiungere zucchero, mandorle tritate e mescolarli bene. Aggiungete il burro a temperatura ambiente a tocchetti, la buccia grattugiata di un limone, mezzo bicchierino di Grappa Campo de Sanpin e un pizzico di sale. Amalgamare l'impasto, lasciandolo però granuloso. Versare l'impasto in una tortiera di silicone o antiaderente (o foderata con carta forno); schiacciarlo un po' con le mani, e decorare con le mandorle intere premendole nell'impasto. Spolverare con un po' di zucchero e cuocere in forno a Cucinate in forno a 180 gradi per 40 minuti. Quando è pronta, lasciarla raffreddare, bagnarla ancora con un po' di grappa e poi spezzarla con le mani.