

## TORTA SBRISOLONA



La sbrisolona (anche detta sbrisulona, sbrisolina, sbrisulusa o sbrisulada) è un dolce del Nord Italia. Originario della città di Mantova, è comunemente prodotto e consumato in Lombardia,

Emilia-Romagna e nel Veronese.

Si tratta di una torta fatta con farina gialla e bianca e zucchero in parti uguali, ragione per cui in passato era detta anche "torta delle tre tazze". La ricetta risale a prima del '600 quando pare arrivò anche alla corte dei Gonzaga.

Caratteristica inconfondibile della torta è la sua friabilità che la porta a sbriciolarsi con estrema facilità (da cui il nome che nelle lingue gallo-italiche significa "sbriciolona" o "sbriciolata")

In Veneto viene comunemente chiamata "rosegotta". Si può trovare anche già preparata nei supermercati. [ [Wikipedia](#) ]

//

### **Ingredienti per l'impasto**

- 450 gr farina
- 150 gr zucchero
- 100 gr burro
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- scorza grattugiata di un limone (di agricoltura biologica)
- sale q.b.

### **Ingredienti per la finitura**

- 2 cucchiaini di zucchero semolato

### **Preparazione**

1. Sbattere un uovo intero con un tuorlo e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e

spumoso;

2. Versare il burro fuso a filo e la scorza grattugiata del limone;
3. Setacciare la farina assieme alla bustina di lievito e un pizzico di sale, impastarla assieme alla crema di uova e burro fatti precedentemente;
4. Fare una palla con la pasta ed avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente. Lasciarla quindi riposare nel frigorifero per almeno un ora;
5. Con le dita distribuire la pasta sul fondo di uno stampo e infornare a 180° per 35 min. ;
6. Alla fine della cottura sfornare il dolce e spolverizzare la superficie con lo zucchero per la finitura.

