

LA RECETA

Tarta Sbrisolona

CULTURA

30_10_2021



Ingredientes para 6-8 personas

100 g de harina

100 g de harina de maíz

100 g de azúcar

100 g de almendras picadas y 20 almendras enteras

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

La cáscara de medio limón

1 sobre de azúcar de vainilla

Preparación

En primer lugar, pelar 100 g de almendras y picarlas. Rallar la cáscara de medio limón. Luego, en un recipiente, mezclar las dos harinas, el azúcar, las almendras picadas, el azúcar de vainilla y la ralladura de limón. En un bol más pequeño trabajar la mantequilla en trozos pequeños con las yemas de huevo.

A continuación, mezclar todo y amasar con los dedos hasta obtener una masa arenosa.

Por último, colocar el papel de hornear en una bandeja de horno o en un molde de tarta, y extender la masa con una altura de 2 cm como máximo, sin presionar demasiado. Añadir las almendras enteras y sin pelar por encima.

Hornear durante 30-35 minutos a 180°C. Dejar enfriar y servir. Se puede conservar durante 2/3 días cubierta.

Consejo práctico

Tradicionalmente, la *Sbrisolona* debe romperse golpeándola con el puño en el centro. Nunca se debe cortar con un cuchillo, sólo con las manos. Acompañar con un vino dulce o un café.