



LA TORTA SBRISOLONA



Pour 1 moule à manqué de 20cm et un de 14 cm

L'appareil : 200g de farine T55, 200g de farine de maïs fine, 120g de muscovado, 200g de poudre d'amande brute, 40g soit 2 gros jaunes d'œufs, le zeste de 2 citrons jaunes bio, 220g de beurre à température ambiante.

Dans la cuve du robot et au fouet plat mélanger tout d'abord les farines puis ajouter le sucre, la poudre d'amandes, les zestes et les jaunes d'œufs. Ajouter enfin le beurre pommade coupé en dés. Laisser tourner juste pour obtenir une sorte de pâte à crumble assez grossière. Beurrer et fariner les moules, émietter la pâte dedans et la répartir uniformément. Tapoter pour égaliser l'appareil et enfourner à 180° chaleur tournante pendant 40 à 50 min à surveiller comme toujours. Laisser refroidir.

La finition : quelques amandes entières torrifiées, QS de sucre glace. Démouler à froid, poudrer de sucre glace et déguster cette torta sbrisolona en la cassant à la main. Elle s'émiette et c'est aussi ce qui fait tout son charme.

