

RECIPE

# Sbrisolona con Nutella®

Facile

40 min



## INGREDIENTI

**per 6 porzioni**

125 g Farina di grano tenero

100 g Mandorle sgusciate

100 g Zucchero

75 g Farina di mais fioretto

110 g Burro a pomata

1 Tuorlo d'uovo

Un pizzico di sale

Scorza di limone

1/2 pz Bacche di vaniglia

100 g Nutella®

zucchero al velo

**Attrezzatura:**

Forno statico

2 Tortiere o ring ø 16/18 cm

Spatola a gomito

Grattugia



**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1** Tritare le mandorle grossolanamente. In una ciotola, unire le farine ed il burro e sbriciolare in punta di dita, unire lo zucchero continuare a impastare.
- 2** Unire il tuorlo, la scorza grattugiata di mezzo limone e i semi di mezzo baccello di vaniglia, per ultime le mandorle tritate e un pizzico di sale.
- 3** Distribuire l'impasto, sbriciolandolo in 2 tortiere (ø 16/18 cm) foderate con carta da forno, stendendolo in uno strato di 1,5 cm. Infornate a 160 °C per 25 minuti in forno statico.
- 4** Una volta terminata la cottura togliete dalla tortiera, fate raffreddare e distribuite Nutella® su di una delle due torte restando a un cm dal bordo, adagiatevi sopra l'altra sbrisolona e premete leggermente.
- 5** Prima di servire aggiungete una leggera spolverata di zucchero a velo in superficie.

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**