

TORTA SBRISOLONA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Versare il contenuto della busta nella ciotola della planetaria, aggiungere il burro a cubetti ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorare con la frusta a foglia finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. L'impasto dovrà risultare "a briciole", non insistere troppo con la planetaria. Versare il composto in una teglia gastro, coperta da un foglio di carta forno. Distribuire in modo uniforme, senza schiacciare, con una leggera pressione delle dita. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (la superficie dovrà essere dorata). Lasciare raffreddare e servire a pezzi, spezzandola con le mani.

Ingrédients Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingrédients

250 g. Burro