



## SBRISOLONA



[MuSCOVaDO](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[ALESSANDRO BUSATO - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Impasto

- 75 g Olio di oliva
- 80 g Zucchero Muscovado
- 80 g Mandorle, sbucciate
- 1 Uovo
- 2 g Sale
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 1 Scorza grattugiata di limone
- 1 Scorza grattugiata di arancia
- 10 g Liquore all'arancia
- 90 g Farina gialla
- 120 g Farina di riso
- 2 g Lievito chimico in polvere
- Q.b. Mandorle affettate
- Q.b. Zucchero Vagliato Extra Grande

### Procedimento

#### 1. Impasto

In una bacinella, versate l'olio e, continuando a mescolare, aggiungete progressivamente lo zucchero Muscovado, le mandorle tritate grossolanamente, l'uovo, il sale, gli aromi, il liquore, infine le farine e il lievito, precedentemente setacciati assieme.

#### 2. Lavorazione

Una volta che tutti gli ingredienti si sono mescolati bene, sbriciolate l'impasto adagiandolo in una tortiera di diametro 24 cm, senza pressarlo.

Cospargete con le mandorle affettate e lo zucchero vagliato extra grande. Cuocete in forno a 170°C per 25 minuti circa.