



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.