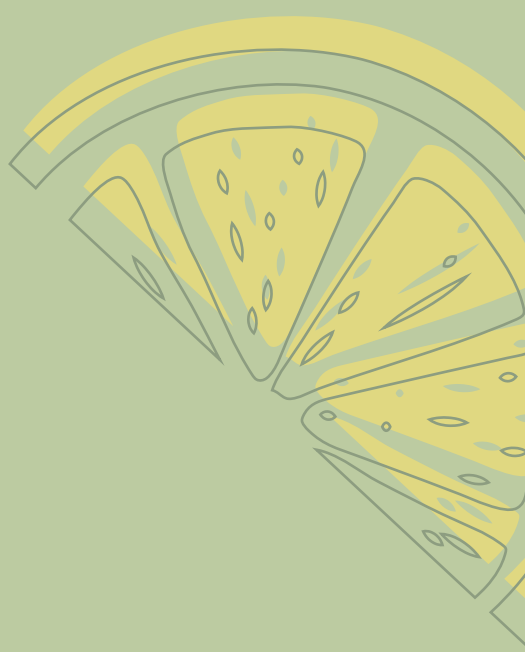




# LEMON RECIPE BOOK

Sbriciolata





# Ingredienti

- Farina 00 300g
- Burro FREDDO 120g
- Zucchero 120g
- Uova intere 2
- Vaniglia o vanillina
- Crema limone 300g
- Mandorle/noci/nocciole 100g



## Preparazione

1. In una terrina capiente aggiungere farina e zucchero.
2. Aggiungere le uova e la vanillina.
3. Tagliuzzare il burro freddo - questo è il passaggio più importante, bisogna evitare che si riscaldi tenendolo in mano a lungo.
4. Amalgamare con le mani “sbriciolando” tutti gli ingredienti. Quando il composto è pronto metterne poco più di metà sulla base di una teglia di 24cm di diametro su carta forno. Schiacciare bene.
5. Aggiungere la crema di limone su tutta la base.
6. Ricoprire con il resto dell’impasto sbriciolato.
7. Schiacciare bene.
8. Io ho aggiunto mandorle tagliuzzate ma vanno bene anche noci o nocciole.
9. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 40-50 minuti (verificare la cottura e adattare temperatura e tempi al tipo di forno).

Lasciare raffreddare almeno un’ora non in frigo prima di tagliare.

