



Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di biscotti McVitie's Original Digestive
- 1 uovo temperatura ambiente
- 100 gr di olio di semi
- 6 gr di lievito vanigliato
- 100 gr zucchero semolato
- 1 pizzico sale

Preparazione



Torta Sbrisolona con McVitie's di Fabiola

Preriscaldare il forno a 180°. Su una spianatoia versare la farina setacciata e creare al centro una fontana, versare l'uovo, l'olio, lo zucchero semolato, un pizzico di sale e il lievito, impastare rapidamente e strofinando con le mani creare le briciole classiche della sbrisolona.

Aggiungere i biscotti frantumati e versare le briciole nella tortiera rotonda precedentemente imburrata e infarinata, appiattire il tutto con le mani, aggiungere la crema di nocciole più una spolverata di granella di nocciole, infine posizionare al centro un biscotto McVitie's.

Cuocere per circa 30 minuti. Servire con una bella spolverata di zucchero a velo!

www.instagram.com/pinup_bakery/