Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

SBRISOLONA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI
- 400 g di farina 00
- 2 uova medie
- 150 g di Burro Parmareggio freddo
- 140 g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di lievito
- 300 g di Crema di nocciole
- q.b. zucchero a velo

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
TEMPO: 60 MINUTI
DIFFICOLTA': bassa

Tagliare il Burro a cubetti e lavorarlo velocemente con la farina. Aggiungere lo zucchero di canna, le uova, il lievito e amalgamare il tutto con le punte delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato.?
Imburrare una teglia da circa 25 cm di diametro e versare metà dell'impasto. Appiattire su tutta la base.
Spalmare la crema di nocciole lasciando almeno 1 cm dal bordo?e coprire con il resto dell'impasto.
Cuocere in forno ventilato a 180° per 30/40 minuti.
La sbrisolona al cioccolato è deliziosa sia tiepida sia fredda.