

CANNAMELA

Sbrisolona con zabaione alla cannella



Ingredienti

- Ingredienti sbrisolona:
- 120g farina 00
- 120g farina di mais macinata finemente
- 120g zucchero
- 120g mandorle tritate
- 120g burro
- 1 uovo
- 1 bustina vanillina
- 1/2 limone grattugiato
- Per decorare:
- 30g mandorle intere con buccia
- Zabaione:
- 400g vino bianco passito
- 200g zucchero
- 140g tuorli
- 20g fecola di patate
- 1 pizzico cannella macinata CANNAMELA

 Porzioni 8 persone	 Portata Dolce
 Tempo 40 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura A bagnomaria, In forno, In casseruola	 Kcal per persona 596.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sbrisolona: impastare tutti gli ingredienti senza lavorare troppo l'impasto, perchè rimanga "a briciole".

- 2 Rivestire il fondo di uno stampo di Ø 26 cm con carta da forno.
- 3 Distribuire l'impasto sbriciolandolo senza schiacciarlo, con uno spessore massimo di 2 cm.
- 4 Decorare la sbrisolona con le mandorle. Cuocere in forno a 190° per 30 min. Sfnare e lasciare raffreddare.
- 5 Zabaione: porre lo zucchero e i tuorli in una casseruola. Sbattere il composto e incorporare la fecola di patate.
- 6 Trasferire la casseruola su un bagnomaria caldo e, senza smettere di montare, unire a filo il passito.
- 7 Cuocere lo zabaione senza smettere di mescolare.
- 8 Quando sarà gonfio e sostenuto, allontanare dal calore e aromatizzare con un pizzico di cannella macinata CANNAMELA.
- 9 Dividere lo zabaione in coppette o bicchierini e servire con la sbrisolona spezzettata.