

# **TORTA DI FREGOLOTI**

## **INGREDIENTI**

250 g di farina  
100 g di burro  
50 g di zucchero  
100 g di mandorle  
1 uovo  
1 bicchiere di grappa trentina  
1 cucchiaino di bicarbonato  
un pizzico di sale  
Per la teglia: burro e farina.

## **PREPARAZIONE**

In una terrina mettere la farina, lo zucchero, l'uovo, il bicarbonato, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, le mandorle spellate e tagliate grossolanamente e una presa di sale. Amalgamate tutti gli ingredienti, da prima in modo sbrigativo con la forchetta poi con le mani, tenendo presente che l'impasto così ottenuto non sarà cremoso ma resterà asciutto e granuloso. Ungete una pirofila da forno con il burro, spolverizzate con la farina poi disponete uniformemente l'impasto composto da "fregoloti". Ponete il dolce in forno riscaldato a 180°C. La torta di "fregoloti" sarà pronta quando la superficie avrà preso un bel colore dorato.

