

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

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/