# Sbrisolona al cacao: mini formato-maxi gusto




La torta **sbrisolona** è una torta tipica della tradizione contadina mantovana, dura e friabile, il cui nome deriva dal termine dialettale "s*brìsa*", ovvero briciola.

Tradizione vuole che la sbrisolona non vada tagliata a fette regolari (cosa per altro difficoltosa), ma vada spezzata con le mani. L'ideale sarebbe poi mangiarla accompagnata da un liquore dolce o, ancora meglio, dalla grappa.

**La sbrisolona al cacao è una deliziosa variante della classica torta mantovana che oggi ti propongo in formato mini, arricchita da farina di nocciole e delicatamente profumata all'arancia.**

Le mini porzioni, si sa, sono sempre molto sfiziose e scenografiche e ti assicuro che queste piccole sbrisolone, così croccanti e profumate, spariranno in un baleno una dietro l'altra.  Ma ti basterà davvero un attimo per prepararle perché, oltre ad essere buonissime, sono anche assai veloci da realizzare.

Seguimi su Dolcidee.it e ti spiegherò come fare 

Un abbraccio, alla prossima…

Post **#incollaborazioneconcameo**