

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 “*sbrisa*”, 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](https://www.dolcidee.it) e ti spiegherò come [fare](#) □

Un abbraccio, alla prossima...

Post [#incollaborazioneconcameo](#)