

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce mantovana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

5 uova  
200 g zucchero  
200 g farina  
100 g burro  
1 manciata pinoli  
1 bustina lievito

### PREPARAZIONE

**1** Battere i tuorli con lo zucchero e le chiare a parte, aggiungere il burro sciolto a bagnomaria, poi la farina, la bustina ed in ultimo le chiare ed i pinoli.

Infornare a forno caldo per circa 30 o 40 minuti. Non aprire il forno prima di 30 minuti.