DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fette biscottate ai pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 65 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

PINOLI 200 gr

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 160 gr

UOVA 4

LIMONE biologico - ½

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

BURRO per lo stampo -

FARINA per lo stampo -

SALE

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO 60 gr

PINOLI 50 gr

ALBUME 1

Preparazione

1 Accedete il forno a 180°C. Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake di 30 cm di lunghezza. Fate fondere il burro. Lavate il limone e grattugiatene la scorza, quindi ricavatene il succo. Tritate grossolanamente i pinoli.

Lavorate i tuorli con il burro fuso per alcuni minuti fino a ottenere una crema spumosa.

2 Aggiungete anche lo zucchero, la scorza e il succo del limone e continuate a lavorare il composto finché sarà di nuovo ben gonfio e omogeneo.

3 Setacciate la farina con il lievito e amalgamatela a cucchiaiate al composto.

4 A parte montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto.

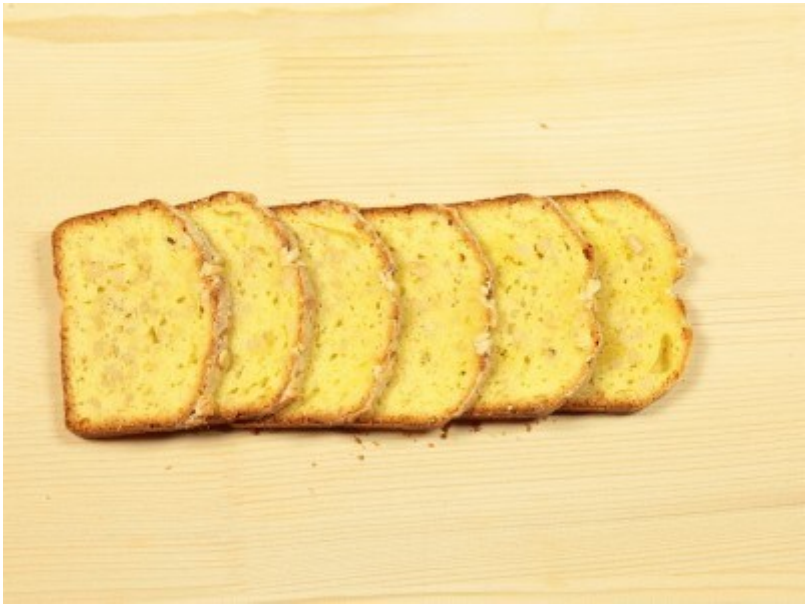
5 Unite infine i pinoli tratti.

6 Mescolate con cura e versate nello stampo.

7 Cuocete per 30 minuti nel forno già caldo.

Per la decorazione battete leggermente l'albume e mescolatevi lo zucchero e i pinoli. Togliete il dolce dal forno, distribuitevi sopra velocemente la glassa e rimettete nel forno per altri 5 minuti.

Sformate il dolce, fatelo raffreddare e tagliatelo in fette di circa 1 cm di spessore.



8 Fate biscottare le fette ottenute in forno a 150°C per circa 1 ora e mezza.