

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mantovana ai pinoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 4
TUORLO D'UOVO 3
ZUCCHERO 200 gr
FARINA 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
PINOLI
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere con una frusta le uova, quindi incorporare lo zucchero lavorando bene il composto fino a renderlo chiaro e spumoso.



2 Incorporate la farina setacciata, il lievito e l'olio extravergine d'oliva.





3 Trasferite il composto ottenuto in una tortiera ben imburrata ed infarinata.



4 Cospargete la superficie con i pinoli.



5 Infornate a 180°C per 40 minuti o fino a quando uno stecchino, inserito nella torta, non ne esca pulito.

Fate freddare la mantovana, quindi sformatela e spolveratela di zucchero a velo.

