

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mattonella ai pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 1/2 l di panna da montare
- 120 g di zucchero a velo vanigliato
- 3 albumi
- 100 g di pinoli.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Procedere montando gli albumi con lo zucchero,



3 fino ad avere una meringa ben lucida e compatta.



4 Montare bene la panna,



5 unire delicatamente panna e meringa.



**6** Sempre con attenzione a non smontare il tutto, aggiungere i pinoli.



**7** Mettere in uno stampo adatto al freezer per qualche ora.



8 Eccola pronta, guarnita con della cioccolata fondente fusa.

