

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pinolate

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

PINOLI 300 gr  
MANDORLE sgusciate - 200 gr  
MANDORLE AMARE 50 gr  
ZUCCHERO 450 gr  
ALBUME 3  
VANIGLIA 1  
SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

**1** Frullate le mandorle con lo zucchero fino ad ottenere una farina molto sottile.



**2** Montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale.

Incorporate la farina di mandorle e la vaniglia agli albumi mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



**3** Formate con l'impasto ottenuto dei bastoncini lunghi 7-8 cm.

Stendete un canovaccio sul piano di lavoro e distribuitevi sopra abbondanti pinoli.

Rotolate i bastoncini d'impasto nei pinoli cosicchè ne vengano completamente ricoperti.



- 4 Adagiate le pinolate su di una placca da forno foderata di carta forno conferendo a ciascuna pinolata una forma a mezzaluna.



**5** Infornate a 160°C per circa 40-45 minuti.

### NOTE

Per eliminare la buccia dalle mandorle, qualora non troviate le mandorle già sbucciate, dovrete scottarle in acqua bollente per 5 minuti, quindi sfregatele e asciugatele con un canovaccio.