

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.