

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mantovana ai pinoli

di: *Cookaround*

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.

