

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pignolata della costa

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La pignolata della costa è un dolce tipico del periodo di carnevale. Semplice e molto buono!

INGREDIENTI

FARINA 1 kg
TUORLO D'UOVO 12
STRUTTO

PER LA COPERTURA

ZUCCHERO 600 gr
CACAO AMARO 300 gr

PREPARAZIONE

1 Disponete a fontana la farina, versate nel buco centrale i tuorli e poca sugna.



2 Lavorate la pasta e, quando sarà sufficientemente consistente, ricavatene dei bastoncini della grossezza di un dito, che dividerete in pezzi da 2 cm di lunghezza.



3 Dorateli in sugna calda. Fate perder loro l'unto di frittura e disponeteli a montagnola.



4 A fuoco leggero, fondete lo zucchero ed il cacao in polvere.



5 Lasciate che il composto, tolto dal fuoco, sia soltanto tiepido e versatelo sulla pignolata.