

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pinolata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La pinolata è un dolce semplice, genuino, adatto alla prima colazione o alla merenda. Di origini toscane, più precisamente senesi, la pinolata ha ormai varcato i confini della regione d'origine facendosi conoscere ed apprezzare ovunque.

INGREDIENTI

FARINA 200 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 150 gr
PINOLI 100 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 3
LIMONE scorza grattugiata - 1
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Riunite in una ciotola il burro a temperatura ambiente e lo zucchero, quindi montateli con

delle fruste elettriche.



- 2 Unite alla montata di burro e zucchero i tuorli e l'uovo intero, quindi montate un altro po' per amalgamare anche le uova.



- 3 Aromatizzare il composto con la scorza di limone grattugiata.



- 4 Prendete ora la farina e setacciatela nel composto nella ciotola incorporandola mescolando dal basso verso l'alto.



- 5 Imburrate ed infarinate uno stampo da 22 cm e trasferitevi la pastella cercando di livellarne la superficie.



- 6 Distribuite i pinoli sulla superficie della torta ed infornatela a 180°C per circa 40 minuti o fino a cottura completa.



- 7 Lasciate freddare la pinolata, toglietela dallo stampo e spolverizzatela con dello zucchero a velo.



- 8 Servite la pinolata tagliata a fette per colazione, merenda o per un tè con le amiche.

NOTE