

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tortine pinocchiate

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

6 chiare d'uovo  
100 g di zucchero  
50 g di pinoli  
30 g di farina  
acqua di fior d'arancio  
ostie  
zucchero a velo vanigliato.

## PREPARAZIONE

- 1 Montare le chiare a neve, unire i pinoli ben lavati e asciugati, lo zucchero, 1 bicchierino d'acqua di fior d'arancio e la farina; mescolare bene. Appoggiare le ostie in piccole tortiere imburrate e porre sopra ogni ostia 1 cucchiata del composto. Spolverizzare di zucchero a velo vanigliato e infornare a fuoco moderatissimo. Devono rapprendersi e colorirsi pochissimo.