

Torta Ai Pinoli

Fare la pasta con burro, farina, zucchero, scorza di limone un uovo intero. Lasciare riposare per trenta minuti. Tritare met? pinoli e unirli al rum in una terrina. Aggiungere 8 tuorli e 250 g di zucchero. Mescolare ed unire 20 g di farina. Montare a parte i bianchi d'uovo a neve ed unirli. Stendere la pasta col mattarello infarinato. Foderare la pirofila imburrata e infarinata. Mettere sulla pasta il composto di pinoli. Infornare a 200 gradi e cuocere per 40 minuti. Raffreddare la torta per 2 ore. Cospargere di marmellata e decorare con pinoli interi.

Ingredienti

200 G Pinoli
150 G Farina
50 G Burro
300 G Zucchero
9 Uova
1 Limone
1 Bicchierino Rum
3 Cucchiari Marmellata Di Pesche

Note

Preparazione: 60 minuti.