

Torta ai pinoli

La **torta ai pinoli** è un dolce morbido dal sapore burroso e aromatico, che mette ben in risalto il gusto caratteristico dei pinoli. È la classica torta da merenda, ma è ottima anche per la colazione. Io la servo perfino come torta da fine pasto, perchè tutti i miei amici ne sono ghiotti e so che la mangiano volentieri, magari accompagnata da un buon vino passito.

La **torta ai pinoli** si conserva ottimamente per una settimana a temperatura ambiente, ben coperta sotto una campana di vetro, oppure in una scatola di latta. Devo però ammettere di non averla mai vista durare più di due giorni! :-)

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **325Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di burro
- 150 g di farina di grano tenero tipo 00
- 50 g di fecola di patate
- Mezzo bustina di lievito per dolci
- 200 g di zucchero
- 1 pizzico di sale fino
- 4 uova di gallina
- 100 g di pinoli (peso sgusciato)
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a cubetti e metterli in un'ampia ciotola per una mezz'ora, in modo che ammorbidiscano.
- Setacciare in una ciotola prima la farina quindi la fecola e infine il lievito. Mescolare quindi le polveri.
- Lavorare il burro con le fruste elettriche, aggiungendo la dose indicata di zucchero a cucchiainate.
- Incorporato tutto lo zucchero unire il pizzico di sale e lavorare fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.
- Unire le uova, una alla volta, incorporandole bene.
- Unire il composto di farina, fecola e lievito a cucchiainate, continuando a frullare.
- Aggiungere la metà dei pinoli incorporandoli con un cucchiaino di legno.
- Imburrare uno stampo da 22-24 cm, infarinarlo, eliminare le eccedenze e versarvi dentro l'impasto.
- Battere piano con lo stampo sul piano di lavoro per spargere l'impasto uniformemente.
- Mettere i restanti pinoli in una ciotola, cospargerli con un velo di farina, mescolarli, quindi distribuirli sulla superficie del dolce.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti circa mettendo la torta in posizione medio-bassa.
- Prolungare di qualche minuto la cottura se infilzando la torta con uno stecchino non ne esce completamente asciutto.
- Sfornare il dolce, attendere che intiepidisca, metterlo in un piatto da portata e cospargerlo di zucchero a velo passato attraverso un setaccio.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Giovanni Caprilli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

