

Torta con i pinoli



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Scalda il forno a 180° C. Lavora a crema 100 g di burro con lo zucchero, unisci il latte in cui avrai fatto sciogliere il caffè, poi 200 g di farina setacciata e i tuorli. Quando il composto sarà omogeneo unisci i pinoli, l'uvetta, il lievito e gli albumi montati. Versa il composto in uno stampo di 24 cm di diametro, imburrrato e infarinato, e fai cuocere il dolce in forno per 40 circa.

Togli lo stampo dal forno, lascia intiepidire la torta, quindi sformala su un piatto da portata e servila.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 210 g di farina
- 80 g di pinoli

- 110 g di burro
- 160 g di zucchero
- 5 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di cacao solubile
- 2 uova
- 40 g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci