

BISCOTTI AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pinoli
- 250 g di mandorle
- 400 g di zucchero
- 100 g di zucchero a velo
- 4 albumi d'uovo
- 1 bustina di vaniglia

Mettete le mandorle in acqua bollente, pelatele e fatele asciugare in forno.

Passatele nel frullatore fino ad ottenere una farina che mescolerete allo zucchero e impasterete con gli albumi, unendovi la vaniglia.

Dividete la pasta, che dovrà risultare morbida e fine, preparando tanti biscottini di forma ovale.

Stendete sopra ognuno di essi uno strato di pinoli, premendo con le dita in maniera che si incorporino alla pasta.

Ungete una teglia, disponetevi i biscotti curvandoli a mezzaluna, spolverateli di zucchero a velo ed infornate, a calore moderato, per un'ora.