

Pinolata (gâteau aux pignons toscan)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200 à 220g de sucre selon votre goût
- 200g de beurre
- 6 œufs
- 140g de pignons de pin
- 1 sachet de levure

Préparation

1. Recette : Travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade, puis ajoutez le sucre.
2. Incorporez ensuite le zeste de citron et une pincée de sel, puis les œufs un à un.
3. Terminez en ajoutant la farine et la levure, ainsi que les ³/₄ des pignons de pin.
4. Versez la pâte dans le moule beurré et fariné, puis parsemez les pignons restant sur le dessus du gâteau.
5. Faites cuire environ 45 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com