

Ricette a quadretti

Pasticcini alle mandorle e pinoli



Questi **pasticcini** sono una delle poche cose preparate durante le feste che sono riuscita a fotografare, se pur in velocità con lo smartphone.

Li ho cucinati per **Capodanno**, da accompagnare al brindisi di mezzanotte. Sono piuttosto veloci da realizzare e di sicura riuscita; la ricetta è di [Jul's kitchen](#) quindi sono andata sul sicuro, certa che tutti avrebbero apprezzato!

N. porzioni: 20

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 160 gr farina di mandorle
- 160 gr zucchero a velo
- 1 uovo (tenere separati tuorlo e albume)
- 1 cucchiaino miele
- 100 gr pinoli

Istruzioni

1. Lavorare la farina di mandorle con zucchero a velo, miele e albume fino ad ottenere un impasto

sodo ed omogeneo.

2. Avvolgere il composto nella pellicola e farlo riposare in frigo per almeno un paio d'ore.
3. Prelevare l'impasto dal frigo e, con l'aiuto di un cucchiaino, formare delle palline grandi come una noce.
4. Passare le palline di pasta di mandorle nel tuorlo sbattuto, quindi cospargerle con i pinoli, facendoli aderire bene.
5. Disporre le palline in piccoli pirottini di carta, adagiarli sulla teglia da forno e cuocere in forno già caldo a 190° per 15 minuti circa (o finchè saranno leggermenti dorati in superficie).
6. Lasciar raffreddare e servire, oppure conservare in una scatola di latta.