

Toskánský piniový koláč ,pinolata'

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 250 g
- Hladká mouka 350 g
- Mléko 200 ml
- Prášek do pečiva 1 balení
- Žloutky 2 ks
- Bílky 2 ks
- Piniové oříšky 100 g
- Vanilkový cukr 100 g
- Moučkový cukr 2 hrst

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Zpěňte máslo s cukrem, vetřete žloutky, pak mouku s práškem a mléko. Bílky ušlehejte na sníh a i s vanilinovým cukrem ho zlehka zatřete do těsta. Kulatou formu o průměru 20 cm nebo hranatou (25 x 30 cm) vymažte máslem, dno vyložte papírem na pečení.
2. Troubu předehřejte na 180, horkovzdušnou na 160 stupňů. Těsto vlijte do formy, posypte oříšky a trochou cukru. Pečte asi tři čtvrtě hodiny dozlatova. Podávejte poprášené moučkovým cukrem.