582. TORTA COI PINOLI

Questa è una torta che alcuni pasticcieri vendono a ruba. Chi non è pratico di tali cose crederà che l'abbia inventata un dottore della Sorbona; io ve la do qui imitata perfettamente.

Latte, mezzo litro.
Semolino di grana mezzana, grammi 100.
Zucchero, grammi 65
Pinoli, grammi 50.
Burro, grammi 10.
Uova, n. 2.
Sale, una presa.
Odore di vainiglia.

La quantità del semolino non è di tutto rigore, ma procurate che riesca alquanto sodo. I pinoli tritateli colla lunetta alla grossezza di un mezzo granello di riso.
Quando il semolino è cotto nel latte aggiungete tutto il resto e per ultimo le uova mescolandole con sveltezza.
Fate una pasta frolla con:

Farina, grammi 200.
Burro, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Uova, n. 1.

Se questo non basta per intridere la farina, servitevi di un gocciolo di vino bianco o marsala.
Prendete una teglia nella quale il dolce non venga più alto di due dita, ungetela col burro e copritene il fondo con una sfoglia sottile di detta pasta; versateci il composto e fategli sopra colla stessa pasta tagliata a listarelle un reticolato a mandorle. Doratelo, cuocete la torta al forno e servitela diaccia spolverizzata di zucchero a velo.