

Pinolata – deser karnawałowy

Składniki:

- 1 i $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
 - 3 jajka
 - otarta skórka z 1 pomarańczy
 - otarta skórka z 1 cytryny
 - 1 łyżka cukru
 - szczypta soli
 - 1 łyżka likieru limoncello lub soku pomarańczowego
 - Olej roślinny do smażenia
- Ciasto można wymieszać ręcznie lub za pomocą miksera.

Wykonanie:

Do miski wsypujemy wszystkie składniki i mieszamy całość. Uzyskaną kleistą masę wykładamy na stolnicę i obsypujemy dookoła mąką tak, aby stała się mniej klejąca. Włoski mistrz Francesco zauważa w tym miejscu, że ciasto musi być raczej rzadkie i miękkie, aby deser był lekki i rozpuszczał się w ustach. Na tym etapie należy również pozbyć się nadmiaru mąki z „ciastowej kuli”, gdyż w przeciwnym razie ciasteczka będą się przypalać. Teraz ciasto umieszczamy w obsypanej mąką misce na pół godziny, aby odpoczęło. Podczas gdy nasze ciasto nabiera odpowiednich właściwości przystępujemy do następnego etapu pracy: W dużym garnku, bądź w urządzeniu do smażenia na głębokim tłuszczu podgrzewamy olej roślinny do temperatury około 350 stopni. Obok pieca umieszczamy blachę, którą przykrywamy papierem do pieczenia i obsypujemy mąką. Stolnicę obsypujemy niewielką ilością mąki i wykładamy na nią nasze „wypoczęte” ciasto. Oprószamy je mąką i dzielimy na 8 mniejszych kawałków. Z każdego kawałka formujemy wałek i kroimy go na kawałeczki, które kształtem i wyglądem przypominają nasze polskie kopytka. Następnie lekko rolujemy każde „kopytko” w dłoniach i umieszczamy je na blasze pokrytej papierem do pieczenia i mąką. Partiami smażymy ciasteczka „pinolata” w głębokim oleju na złoty kolor. W osobnym garnku podgrzewamy miód i obtaczamy w nim gorące „pinolatki”. Powtarzamy tę procedurę, aż wszystkie ciasteczka są gotowe.

Bon Appetit