Ingredientes:1 xícara (chá) de manteiga1 lata de leite condensado3 ovos, sendo as claras em neve 1 pitada de sal2 xícaras (chá) de pinhão cozido, descascado e moído
1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
1 colher (sopa) de fermento em pó.
Modo de preparo:Massa: Bata a manteiga até ficar macia. Aos poucos, despeje o leite condensado até obter um creme. Sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, o sal, o pinhão, a farinha, o fermento e, por último, misture delicadamente às claras em neve. Coloque a massa em uma assadeira untada e leve ao forno por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.