

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La torta della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

400 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro
la scorza grattugiata di ½ limone
1 bustina di lievito.

RIPIENO

crema pasticcera
zucchero a velo
50 g di pinoli.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con lo zucchero finché non saranno cremose. Aggiungete il burro ammorbidito, la scorza di limone, la farina e il lievito. Lavorate l'impasto per alcuni minuti, poi lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta e ricavate due dischi diseguali. Imburrate una tortiera e stendete il disco più grande, riempitelo con la crema

pasticcera e ricoprite con l'altro disco. Spolverate con i pinoli e infornate per 40 minuti a 180°.

Servite con una spolverata di zucchero a velo.