

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

- 350 g di farina 00
- 180 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 80 g di burro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PER LA FARCIA

- 1 busta di preparato per crema pasticcera
- 350 ml di latte
- un pizzico di cannella.

PER DECORARE

- 1 manciata di pinoli
- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: mettete tutti gli ingredienti nel mixer ed impastare.



2 Trasferite la pasta sulla tavola e terminare di impastare fino ad avere una pasta liscia quindi dividete in 2 panetti.



3 Con un mattarello stendete il primo panetto sulla carta forno.



4 E posizionatelo sullo stampo per crostata dal diametro di 26 cm e rifilate i bordi.



5 Per la farcia: preparate la crema seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, usando 350 ml di latte e la cannella, versatela sulla base.



6 Stendete quindi il secondo panetto sopra un altro foglio di carta forno per poterlo poi agevolmente posizionare sopra la crema.



7 Trasferite la frolla sulla farcia e togliete la carta forno.



8 Rifilate i bordi e ricoprite con i pinoli.



9 Infornate a 180°C per circa 40 minuti, sfornate e ricoprite di zucchero a velo.



10 A piacere si possono mettere al posto dei pinoli anche delle mandorle.

