

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna

di: *zanzan75*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA TORTA

FARINA 450-500 g -

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 200 gr

UOVA INTERE 2

TUORLO D'UOVO 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

mezzo -

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PINOLI 50 gr

ZUCCHERO A VELO poco -

PER LA CREMA

ZUCCHERO 90 gr

TUORLI 3

FARINA 75 gr

BUCCIA DI LIMONE 1

LATTE 500 ml

BURRO (facoltativo) - 25 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la torta: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti tranne i pinoli e lo zucchero a velo (il burro deve essere freddo e tagliato a pezzettini).



- 2 Impastare molto velocemente fino ad avere un composto omogeneo (non preoccupatevi se vedete qualche pezzettino di burro intero).



- 3 Formate una palla, avvolgetela con della pellicola e fatela riposare per 30 minuti nel frigorifero.

Per la crema: in una casseruola fate intiepidire il latte.

In una casseruola mettete lo zucchero con i tuorli.



4 Mescolare bene quindi unite il latte.



5 Setacciate la farina ed unitela al composto sempre mescolando.

Mettete la casseruola sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare.



6 Se volete potete unire anche dei pinoli.



7 Unite anche una noce di burro e fate raffreddare.

Prendete 2/3 della pasta e stendetela ricavando un disco aiutandovi con della carta da forno e trasferitela in una tortiera da 26 cm imburrate.

Modellate bene i bordi.



8 Riempite con la crema intiepidita.



9 Stendete la pasta rimasta quindi coprite la torta.



10 Decorate con la pasta rimasta e con i pinoli.



11 Infornate a 180°C per circa 40 minuti.



12 Spolverizzate di zucchero a velo.