

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER L'IMPASTO

- 350 g di farina
- 170 g di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 3 cucchiaini di vin santo
- 1/2 bustina di lievito per dolci.

### PER LA CREMA

- 700 g di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo( meglio se due tuorli)
- 8-9 cucchiaini abbondanti di farina
- 1 scorza di limone
- 2 bustine di vanillina.

## PREPARAZIONE

**1** Per fare l'impasto mettere la farina in una terrina fare un buco in mezzo per mettere tutto

lo zucchero e le uova.

Si fanno incorporare lentamente lo zucchero e le uova nella farina, si aggiungono dopo con lo stesso metodo il vinsanto e il lievito e in ultimo si aggiunge il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Si ottiene un impasto molto denso (una palla).

Si mette la palla in frigorifero per 30-40 minuti.

Si spiana metà dell'impasto sopra ad un cerchio di carta da forno imburrata della stessa grandezza (abbondante) del fondo della teglia tonda.

Si distribuisce sopra la crema e si fa un altro cerchio di pasta usando stavolta un cerchio di carta stagnola sempre imburrata.

Si uniscono i due strati di pasta e si toglie la carta stagnola che rimarrà al di sopra del tutto.

Si appiccicano i due lati senza pressare troppo.

Si mettono sopra i pinoli e a piacere le mandorle.

Si cuoce per 40-50 minuti a 180°.

Una volta cotta si spolvera con zucchero a velo.

Per fare la crema si sbattono le uova con lo zucchero, la vanillina e la farina.

Si mette il latte sul fuoco con il limone.

Il latte si toglie dal fuoco prima dell'ebollizione e ci si aggiunge la crema fatta in precedenza continuando a mescolare.

**2** Si cuoce il tutto per altri 5 minuti.