

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

NOVOLINA 1 bustina
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 20 gr
TUORLO D'UOVO 1
SALE 1 pizzico
LATTE INTERO 500 ml
VANILLINA 1 bustina

PER LA FROLLA

FARINA 500 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA 2
BURRO 200 gr
SALE 1 pizzico
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER DECORARE

PINOLI 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per la crema.



2 Mescolate la novolina con lo zucchero, la farina ed il sale, aggiungete il tuorlo e mescolare bene.

Stemperate con il latte aggiunto poco alla volta in modo da non avere grumi.

Mettete sul fuoco e, mescolando in continuazione, fate addensare la crema.



3 Quando la crema è pronta aggiungete la vanillina.

Per la pasta frolla.



4 Sopra una spianatoia fate una fontana con la farina setacciata assieme al lievito, mettete al centro lo zucchero, le uova ed il sale.

Lavorate leggermente con la forchetta e poi unite il burro a pezzetti.



- 5** Impastare velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo, farmate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettere a riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

Stendete, con l'aiuto del mattarello, una parte della pasta in un disco da 30 cm.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm.

Trasferite il disco di pasta frolla nella tortiera e riempite con la crema.



- 6** Sopra un foglio di carta forno stendete la pasta frolla rimasta e coprite la torta.

Bucherellate la superficie con uno stuzzicadente e fate adderire bene i bordi per non far fuoriuscire la crema durante la crema.



7 Decorate la superficie con i pinoli (che avrete messo in ammollo in acqua fredda per 5 minuti).



8 Infornate a 180°C per circa 35 - 40 minuti.



9 Cospargete la superficie con lo zucchero a velo.



NOTE