

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta della nonna

---

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

---



Favolosa e sempre molto gradita, la **torta della nonna** ha sempre un gran successo. Dal gusto semplice ma non banale, il suo aspetto raffinato colpisce sempre tutti, grandi e piccoli.

Fare la torta della nonna è davvero semplice, questa versione poi è l'ideale anche per chi non è molto abituato a fare dolci. Non serve essere esperti pasticceri per realizzarla, basterà seguire attentamente i consigli del nostro utente che ci ha lasciato sul forum la sua versione decisamente bella

e buona. Provate questa ricetta e se amate le crostate provate anche la [crostata al cioccolato](#): buonissima!

Se amate questo genere di dolci, vi proponiamo qui di seguito altre ricette di torte:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

## 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

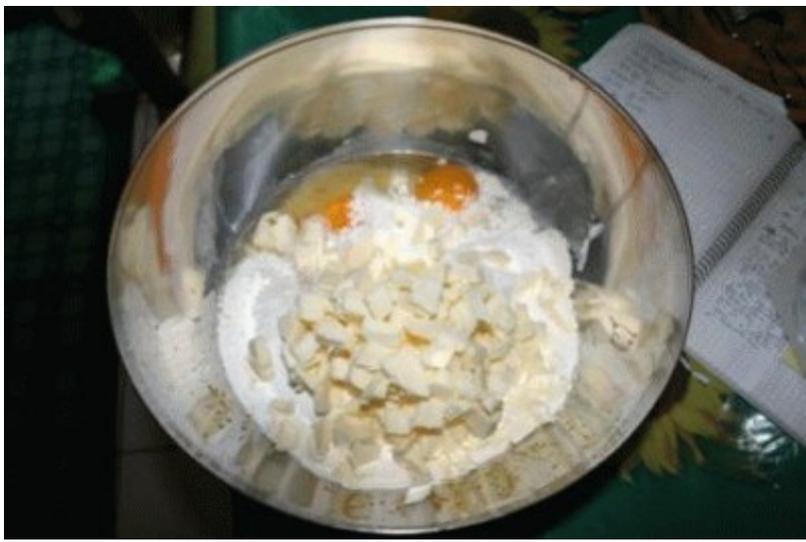
BUCCIA DI LIMONE 1

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 imburrata.

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.

## CONSIGLIO

**Potrei aggiungere alla crema delle gocce di cioccolato?**

Sì, ci stanno benissimo!

**Quanto tempo si conserva?**

Si conserva due giorni in una campana di vetro lontana da fonti di calore.

**Posso utilizzare la mia ricetta della frolla?**

Assolutamente sì!