

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 imburrrata.

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!