

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta della nonna con pinoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Che siate adulti o bambini la **torta della nonna con pinoli** è sempre una scelta giusta! Il guscio di pasta frolla, la deliziosa crema all'interno i pinoli croccanti rendono speciale questo dolce amabilissimo. La ricetta è semplice e conosciuta ai più ma se non l'avete mai fatta provate questa versione che ci è stata lasciata sul forum di [cookaround cucina e ricette](#), vi farà fare un figurone anche se non siete dei pasticceri. Se amate le torte con la pasta frolla vi consigliamo anche la [crostata di ricotta](#): buonissima!

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr  
ZUCCHERO 120 gr  
BURRO 100 gr  
UOVA 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè  
LIMONE scorza grattugiata - 1  
SALE 1 pizzico

## PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 250 ml  
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola  
FARINA 00 1,5 cucchiaini da tavola  
UOVA 1  
SCORZA DI LIMONE

## PER DECORARE E FARCIRE

PINOLI  
ZUCCHERO A VELO

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: fate la fontana con la farina, tagliate a fiocchetti il burro e strofinare con la punta delle dita farina e burro fino ad ottenere uno sfarinato granuloso.

Aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolare tutto.

Poi aggiungete l'aroma di limone, l'uovo e impastare velocemente. A questo punto coprire con la pellicola e lasciare almeno una mezz'oretta in frigo.

Per la crema pasticcera: mescolare in una casseruola la farina con lo zucchero, poi aggiungere le uova e mescolando velocemente con un cucchiaino di legno amalgamare bene il tutto fino ad ottenere una crema liscia.

Aggiungete il latte a freddo piano piano sempre mescolando.

Mettetene poco alla volta soprattutto all'inizio e mescolate bene in modo che non si formino grumi.

A questo punto mettere la scorza di limone e cuocere a fuoco medio/basso.

Fare bollire per 2/3 minuti, deve addensare.

Lasciate raffreddare coperta con della pellicola.

A questo punto dividere la pasta frolla in 2/3 e 1/3.

Stendere la palla più grande nello stampo per crostate da 22 cm imburato e infarinato lasciando un bordino abbastanza alto sui lati e coprire con la crema.

Stendere la restante frolla, coprire la crema e ripiegare il bordino lasciato in modo da sigillare il tutto.

Poi coprire con i pinoli premendo un po' con la mano in modo da farli aderire bene.



**2** Infornate a 170°C per circa 40 minuti in forno statico nel ripiano basso.

Spolverizzate di zucchero a velo.





## CONSIGLIO

**La pasta frolla deve essere messa per forza in frigorifero?**

Sì, ha bisogno di un tempo di riposo.

**È possibile aromatizzare la crema?**

Certo, si può usare sia la vaniglia che le scorze di agrumi.

**Potrei farei la stessa torta ma usando della crema al cioccolato?**

Ci sembra un'ottima variante!