

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini tortine della nonna

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



Le **mini tortine della nonna** sono davvero dei dolcetti deliziosi, tanto deliziosi quanto rustici e semplici. Delle mini tortine come quelle che faceva la nonna con pochi ma essenziali ingredienti: un po' di pasta frolla e della crema pasticcera magari rimasta da altre torte e per arricchire il tutto una manciata di pinoli, tanto buoni!

Semplice quanto sono semplici le ricette della nonna, condite, però, da tanta sapienza e maestria. Provatele anche voi!

Un'altra idea per fare un dolce saporito? Provate allora la ricetta del [ciambellone](#) della nonna!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 500 ml

MAIZENA 40 gr

TUORLI 4

ZUCCHERO 80 gr

SCORZA DI LIMONE pezzetti - 2

PINOLI

PREPARAZIONE

1 Per preparare le mini tortine della nonna dovrete partire dalla preparazione della pasta frolla, potrete procedere sia con la macchina impastatrice dotata di gancio a foglia sia con una lavorazione a mano, il risultato sarà magnifico in entrambi i casi.

Partite dalla farina e unite lo zucchero ed il burro, se lavorate con l'impastatrice azionatela fino ad ottenere un composto sbriciolato, se procedete a mano, invece, iniziate a pizzicare il burro nella farina fino a che quest'ultimo si sia ridotto in pezzettini della grandezza di una lenticchia al massimo.

2 A questo punto unite un pizzico di sale e un uovo e lavorate il tutto fino ad ottenere una bella pasta liscia, che stenderete tra due fogli di carta forno e riporrete in frigorifero per almeno mezz'ora.

3 Iniziate, ora, la preparazione della crema pasticcera: fate scaldare il latte con le scorze di limone e portate quasi al bollore. Nel frattempo mescolate con una piccola frusta i tuorli, lo zucchero e la maizena. Quando il latte sarà quasi a bollore, rimuovete le scorze di limone e unite il composto di tuorli.

Fate addensare la crema mescolando continuamente. Fate freddare la crema ottenuta trasferendola in un contenitore freddo e poi in frigorifero.

4 Una volta fatta freddare la crema, unite i pinoli, in quantità a piacere e mescolate. Riprendete la frolla dal frigorifero e ricavate 12 dischi dei quali metà di 10 cm e l'altra metà di 8 cm di diametro.

Prendete gli stampini da 8 cm di diametro e foderateli con i dischi più grandi, l'eccesso servirà per rivestire anche i bordi degli stampini.

Riempite le tortine con la crema pasticcera ai pinoli e dedicatevi ai coperchi: distribuite alcuni pinoli su ciascun disco da 8 cm e schiacciate per farli entrare bene nella frolla, quindi utilizzate questi dischi per chiudere le tortine.

5 Infornate le tortine a forno caldo a 180°C per circa 35 minuti o fino a doratura della pasta frolla. Una volta cotte, sfornate le mini-tortine e fatele freddare leggermente prima di estrarle dagli stampi. Servitele in tavola ben fredde come dolcetto a chiusura di un pranzo.