

#### **DOLCI, FRUTTA E DESSERT**

# Torta della nonna



La torta della nonna è uno tra i dolci casalinghi più amati e conosciuti. Il guscio di <u>pasta frolla</u> friabile la <u>crema pasticcera</u> leggermente aromatizzata al limone, i pinoli la rendono irresistibile e speciale.

Un dolce semplice ma talmente buono che si trova anche molto spesso nei bar e nei ristoranti. Chi di voi si ricorda quando era molto famosa negli anni '80? Assieme alla pannacotta e all'immnacabile tiramisù era di certo uno dei dolci più gettonati. Per fortuna grazie alla sua bontà non è passata mai di moda, tutt'ora viene fatta in casa e si può consumare al bar o al ristorante tranquillamente.

Ancora oggi la torta della nonna, chiamata così poi perché è un dolce semplicissimo da fare, genuino e con pochi fronzoli, è molto amato. Si può mangiare a colazione, è ideale per la merenda magari se accompagna un thé oppure è perfetto da servire come dessert a fine pasto.

Farla è molto semplice, non servono grandi doti da pasticcere, anzi, è uno di quei dolci perfetti da fare se non si hanno grandi doti in cucina.

Fare la pasta frolla è semplicissimo, vi basterà impastare a mano gli ingredienti, o aiutandovi con un robot, e poi preparare una deliziosa crema, seguendo i nostri consigli verrà perfetta, liscia e senza grumi. Prova anche la <u>crema pasticcera al</u> limone.

In realtà di questo dolce se ne conoscono due versioni, una aperta, come la <u>crostata con crema</u> <u>pasticcera al limone</u>, e un'altra chiusa, come questa che prevede anche il disco di frolla sopra. Dire qual è quella più buona è davvero impossibile, a voi la scelta!

La torta della nonna è possiamo dirlo senza ombra di dubbio, un dolce intramontabile, genuino sincero che non annoia mai. Una torta senza tempo e senza pretese che però ci sta sempre bene. La frolla ripiena di crema e pinoli è golosissima e soprattutto piace a tutti, grandi e bambini. Ha l'aspetto di una crostata ma il ripieno è davvero incredibile, ricco e generoso fa venire l'acquolina. Provate questa nostra ricetta per fare la torta della nonna e vedrete che successo incredibile riscuoterete a

tavola!

Se amate poi i dolci semplici che si fanno in casa, ecco altre ricette di torte facili:

torta paradiso torta margherita torta allo yogurt

### INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 450 gr

ZUCCHERO 120 gr

BURRO 200 gr

**UOVA INTERE 2** 

TUORLO D'UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

#### INGREDIENTI PER LA CREMA

ZUCCHERO 100 gr

TUORLI D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

LATTE 500 ml

VANILLINA 1 bustina

PINOLI 50 gr

SCORZA GRATTUGIATA di 1 limone -

#### INGREDIENTI PER DECORARE

**ZUCCHERO A VELO** 

## PREPARAZIONE

Per prima cosa bisogna realizzare la frolla:

mescolare burro e farina quindi aggiungere zucchero uova lievito sale e amalgamare fino a rendere il composto liscio ed omogeneo.

Dividere in due l'impasto e mettere in pellicola, poi far riposare in frigo per alemeno 30 minuti.























Mettere ora il latte a scaldare in un ciotolino quindi mescolare con frusta tuorli, zucchero, maizena e vanillina. Aggiungere poi un mestolo di latte caldo per ammorbidire.



















Trasferire nel pentolino con il latte sul fuoco, unire la scorza di limone e far addensare.











Trasferire in un recipiente unire i pinoli. Coprire con pellicola a contatto. Far raffreddare completamente.







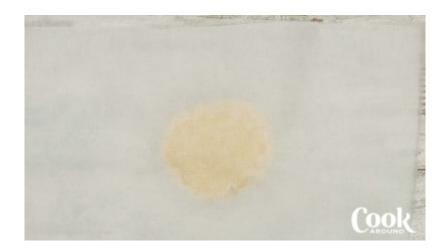






Intanto riprendere l'impasto e stendere metà frolla. tra due fogli di carta da forno.









Disporre la frolla schiacciata in uno stampo a cerniera imburrato del diametro di 20 cm coprendo anche i bordi. Bucherellare la base, aggiungere crema fredda. Stendere l'altra parte di impasto e coprire la crema far aderire la frolla in modo da chiudere.













Infornare in forno statico a 180° per 50 minuti poi 10 minuti coperto con stagnola.





Far raffreddare completamente e decorare con zucchero a velo.



