

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta della nonna

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



La torta della nonna è un dolce tradizionale che combina una base di pasta frolla friabile con un ripieno cremoso di crema pasticcera. Il tutto è completato da pinoli e una spolverata di zucchero a velo. Perfetta per cene speciali o come dessert della domenica.

PINOLI 30 gr

ALBUME 1

ZUCCHERO A VELO

## COME FARE LA PASTA FROLLA

- 1 In una ciotola metti il burro freddo e lo zucchero, ammorbidiscilo con una spatola e mescolalo con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungi alla crema di burro anche l'uovo e mescola







- 2 unisci la farina, l'estratto di vaniglia e impasta con la punta delle dita fino ad ottenere un panetto elastico. Avvolgi la pasta frolla nella pellicola alimentare e lascia riposare in frigorifero per circa 30-40 minuti.



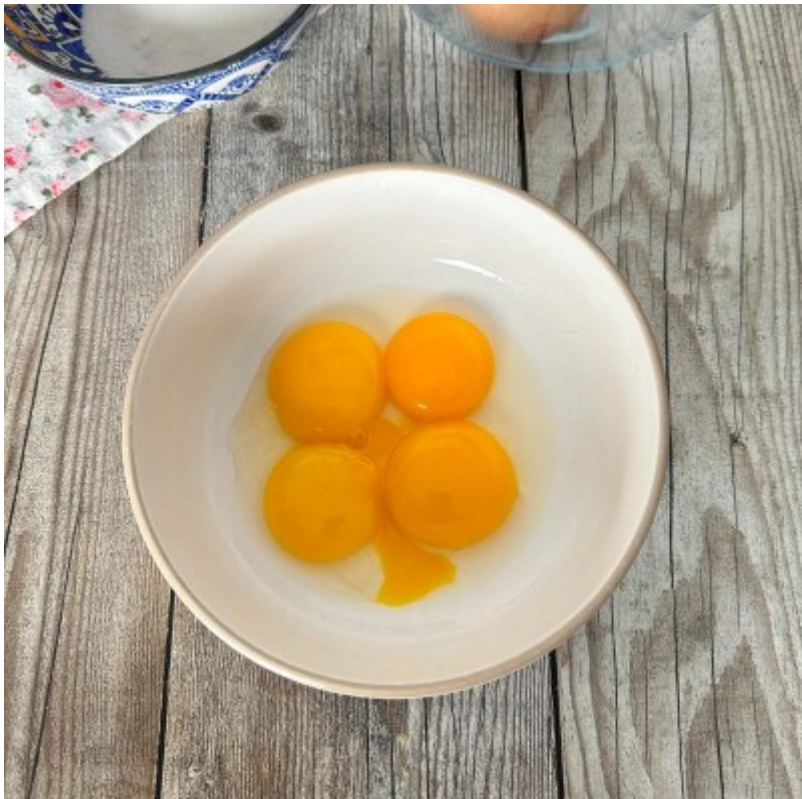






## COMA FARE LA CREMA PASTICCERA

- 1 Metti i tuorli in una ciotola e aggiungi lo zucchero e l'estratto di vaniglia, mescola con una frusta a mano









**2** Aggiungi anche l'amido di mais, continua a mescolare fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. In un pentolino versa il latte e lascialo scaldare a fiamma bassa, versa lentamente il composto di uova nel latte caldo mescolando continuamente con la frusta. Mescola senza mai fermarti fin quando la crema sarà ben densa.

Trasferisci la crema pasticcera in un contenitore ampio e coprila con la pellicola a contatto, lasciala raffreddare, prima a temperatura ambiente, poi trasferiscila in frigorifero.





COME FARE LA TORTA DELLA NONNA

1 Riprendi il panetto di pasta frolla e dividilo in due pezzi uno più grande e uno più piccolo. Con il mattarello stendi il pezzo più grande e usalo per foderare una tortiera imburrata e infarinata.

Bucherella la base con i rebbi di una forchetta, versa la crema pasticcera e livella in modo uniforme.







**2** Stendi con il mattarello anche il secondo pezzo di frolla e ricopri la crema, sigilla i bordi e toglì la pasta in eccesso.

Spennella la superficie della torta alla crema con l'albume, infine spargi dei pinoli sulla superficie e cuoci la torta della nonna in forno preriscaldato, in modalità statica a 170°C per circa 45 minuti.



**3** Sforna la torta cotta, lasciala raffreddare completamente, poi togliila dallo stampo, mettila su un piatto da portata e cospargila con abbondante zucchero a velo



## TORTA DELLA NONNA: LA RICETTA CLASSICA CON CREMA PASTICCERA

La torta della nonna è un dolce tradizionale italiano, conosciuto e amato per la sua ricchezza di gusto e il suo sapore delicato. Questo **dessert** classico è composto da una base di **pasta frolla** friabile, farcita con una generosa dose di **crema pasticcera**, e decorato con **pinoli croccanti** e una spolverata di zucchero a velo. La torta della nonna è perfetta per concludere un pasto in dolcezza, sia per cene speciali che per le occasioni di famiglia. La combinazione della morbida



crema e del guscio croccante rende questa torta irresistibile per grandi e piccoli.

## COME SI CONSERVA LA TORTA DELLA NONNA

La torta della nonna può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, coperta con pellicola trasparente o chiusa in un contenitore ermetico per mantenerne la freschezza. Per la presenza di abbondante crema pasticcera, è preferibile non congelare la torta della nonna.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare eventuali avanzi della crema pasticcera per preparare altri dessert, come [bignè](#) o [crostata alla frutta](#). Se ti avanza della pasta frolla, puoi usarla per fare dei [biscotti friabili](#) da gustare con il tè o il caffè. I pinoli avanzati possono essere tostiti e aggiunti a insalate, sughi o utilizzati per preparare un [pesto alla genovese](#).