

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna con pinoli

di: *elenuccia75*

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 consigliamo anche la [crostata di ricotta](#): buonissimo

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