



## TORTA DELLA NONNA

Difficolt: Media



La torta della nonna Ã un dolce molto delicato adatto alla merenda o anche come fine pasto. E' composta da due dischi di pasta frolla ripieni di una golosa crema pasticcera al limone, decorata poi nella parte superiore da pinoli che conferiscono croccantezza e un gusto particolare alla nostra torta.

### 1 - PER LA PASTA FROLLA

- burro 250gr.
- farina di tipo 00, 500gr.
- tuorli 4
- zucchero 200gr.
- lievito una puntina
- limone scorza di 1 non trattato
- sale un pizzico

### 2 - PER LA CREMA PASTICCERA

- amido di mais 80gr.
- latte 700gr.
- limoni 1 solo la buccia
- panna da montare 300gr.

- tuorli 12
- zucchero 200gr.
- sale un pizzico
- vaniglia i semi di una bacca

### 3 - PER LA DECORAZIONE

- pinoli 120gr.
- zucchero al velo q.b.

Preparare la pasta frolla seguendo [qui](#) la mia ricetta, farla riposare in frigo per mezz'oretta.

Nel frattempo preparare la crema pasticcera al limone: in un pentola mettere il latte, la panna, la scorza del limone grattata, la vaniglia e un pizzico di sale. Mettere sul fuoco



In un'altra ciotola montiamo leggermente i tuorli con lo zucchero, uniamo l'amido



Versare il latte bollente nelle uova

e rimettere tutto il composto sul fuoco a continuare la cottura, girando di continuo, appena inizia a bollire facciamo cuocere circa 2 o 3 minuti.



Trasferire la crema pasticcera in una ciotola e coprirla con della pellicola trasparente fino al completo raffreddamento.

A questo punto riprendere la frolla e dividerla a met 



Stendere la prima met  con il matterello e foderare una teglia imburrata e infarinata lasciando i bordi alti. Bucare con i rebbi di una forchetta



Quando la crema sar  completamente fredda trasferirla dentro alla nostra crostata



Stendere l'altra met  della frolla e adagiarla sopra tagliando i bordi in eccesso e cercando di farla aderire bene alla frolla sottostante schiacciando con una forchetta.

Mettere i pinoli premendoli leggermente sulla frolla per farli aderire meglio

In forno gi  caldo a 180  per 45-50 minuti, a completo raffreddamento cospargere di zucchero al



velo



Buona merenda  
e alla prossima ricetta ;)