



Torta della nonna - [Visualizza sul sito](#)
di pippuzzu

Dal forum della pdc

dolce - torte farcite - pasta frolla

Ingredienti x la pasta frolla:

250 gr. di farina 00

125 gr. di burro (temperatura ambiente)

125 gr. di zucchero

1 uovo intero

½ bustina di lievito per dolci

½ limone grattugiato

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per almeno ½ ora. Stendere l'impasto in una tortiera e farla cuocere in bianco x circa 20 minuti, intanto preparare la crema con:

½ litro di latte

1 uovo intero

1 tuorlo

150 gr. di zucchero

70 gr. farina

limone grattugiato

Quando la crema è addensata aggiungere 20 gr. di burro.

Uscire la tortiera da forno e farcirla con la crema e rimetterla nel forno per circa 10 minuti. Tostare una manciata, abbondante, di pinoli in una padella antiaderente. Guarnire la torta con i pinoli tostati e lo zucchero a velo.

470 gr di farina

265 zucchero semolato

175 gr di burro

7 tuorli + 1 uovo

7 dl di latte

2 limoni non trattati

1/2 bustina di lievito vanigliato

1 cucchiaio di zucchero a velo

70gr di pinoli

far bollire il latte con la scorza di limone. montare 5 tuorli con 90 gr di zucchero

incorporare 70 gr di farina unire al latte e cuocere la crema e fuori dal fuoco aggiungere 15 gr di burro.

impastare intanto la farina con lo zucchero rimasto il burro a pezzetti e i tuorli rimasti + l'uovo. mettere in frigo a riposare per 30 minuti.

foderare con la 3/4 di frolla uno stampo a cerniera bucherellarlo e versarci la crema fredda coprire con un disco di pasta cospargere di pinoli ammollati in acqua fredda per 10 minuti- forno a 180 per 45 minuti- cospargere con zucchero a velo.