



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

farina di mandorle - pinoli

In Toscana è una torta famosa...

Di solito viene fatta con la pasta frolla, e al suo interno una crema aromatizzata alla vaniglia o al limone, poi con secondo strato che ne racchiude il prezioso ripieno, ricoperto di pinoli e zucchero a velo...

Io ne ho provata una seconda versione, dicesi che provenga dal ricettario della famosissima enoteca Pinchiorri di Firenze...

Al suo interno racchiude una crema golosa, fatta con la farina di mandorle...  
Veramente delicata, per finire in bellezza una cena con degli ospiti è perfetta!



Torta della nonna di [fiordifrollablogspot.com](#)

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

300 g di farina

100 g di burro

1 uovo

1 tuorlo

75 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di lievito per dolci

2 tuorli

35 g di farina

575 ml di latte

75 g di zucchero a velo

100 g di farina di mandorle



2 cucchiaini di pinoli

Per la pasta frolla: lavorate il burro freddo e lo zucchero a velo nella planetaria con il gancio a k. Sempre tenendo l'apparecchio in funzione aggiungete l'uovo ed il tuorlo, uno alla volta, fino a che si saranno amalgamati ed unire la farina setacciata insieme al lievito. Fate impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia, lavorandola brevemente a mano se fosse necessario. Dividete l'impasto in due parti uguali e avvolgetele nella pellicola alimentare e fatele riposare in frigorifero per almeno 30 minuti (io l'ho lasciata per circa un'oretta). Per la crema: in una ciotola lavorate i tuorli insieme alla farina e allo zucchero a velo setacciati. Fate bollire il latte in una casseruola e versatelo a filo nel composto di uova mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo unite la farina di mandorle, amalgamate e ponete il tutto sul fuoco a fiamma moderata. Mescolate sempre con una frusta fino a quando la crema si sarà addensata. Lasciatela raffreddare mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione della patina superficiale. Prendete la pasta dal frigorifero e stendetela con il mattarello in due dischi. Rivestite di carta da forno una teglia, disponetevi il primo disco e distribuitevi sopra la crema, avendo cura di lasciare libero uno spazio di circa 3 cm dal bordo. Coprite con il secondo disco e ripiegate i bordi della pasta verso l'alto sigillandoli bene. Spennellate la superficie della torta con un tuorlo sbattuto, cospargete con i pinoli e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Al termine della cottura spolverizzate con lo zucchero a velo.

Consiglio di tenerla qualche ora in frigo, prima di servirla, o addirittura di prepararla il giorno prima... il giorno dopo era eccezionale!