



## Torta della nonna a spirale

### Ingredienti

per la crema pasticcera:

2 tuorli

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina

250 ml di latte

buccia di limone a piacere

per l'impasto:

3 uova

160 g di zucchero

buccia di 1 limone grattugiata

130 ml di latte

100 ml di olio di semi

320 g di farina

una bustina di vanillina

una bustina di lievito per dolci

pinoli per decorare in quantità a piacere

zucchero a velo a piacere

Soffice, soffice; buona, buona: speciale!

Preparare la crema pasticcera: in un pentolino versare i tuorli, lo zucchero e mescolare; poi unire la farina e il latte con un pezzetto di buccia di limone. Mescolare bene e cuocere facendo addensare la crema, continuando a mescolare. Togliere la buccia di limone e spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare la crema coperta con la pellicola.

Nel frattempo preparare l'impasto: lavorare le uova con lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, il latte, l'olio ed infine la farina con la bustina di vanillina e il lievito. Mescolare bene e versare l'impasto in uno stampo da 26 cm unto ed infarinato. Livellare bene poi formare una spirale di crema pasticcera con una sac à poche. Aggiungere i pinoli e cuocere in forno statico, preriscaldato a 180°, per 30 minuti circa (fare la prova dello stecchino per controllare il grado di cottura). Sforare e cospargere con zucchero a velo a piacere.

