

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). Sfnare e cospargere con zucchero a velo a piacere.

