



Torta della nonna

Ingredienti

Per la frolla:

500 g farina

200 g burro

150 g zucchero a velo

4 tuorli

una bustina di vanillina

un pizzico di sale

Per la crema:

500 ml latte

175 g di zucchero

4 tuorli

90 g farina

una buccia di limone

Questa é una torta di quelle classiche che troviamo spesso nei ristoranti; é talmente semplice da fare che diventerà un vostro cavallo di battaglia.

Procediamo prendendo tutti i nostri ingredienti e prepariamo la frolla che lasceremo riposare per 30' nel frigo.

Ora prepariamo la crema pasticcera; io procedo così: prendo il latte e metà dello zucchero, aggiungo la buccia del limone, metto sul fuoco e lascio scaldare; fatto questo mischio i tuorli con lo zucchero e la farina, colando il latte a filo. Poi metto sul fuoco e faccio addensare la crema. Una volta cotta copro con un foglio di pellicola per non far formare la crosticina.

Quindi riprendiamo la pasta frolla, la stendiamo e l'adagiamo in una teglia di diametro 30 cm, versiamo la crema nello stampo poi stendiamo un altro disco di pasta frolla con cui copriamo la torta e sigilliamo; infine spargiamo dei pinoli.

Cuociamo per 40 minuti in forno statico a 160°, posizionando la torta nella parte bassa. Trascorso questo tempo cuociamo per altri 10' mettendo la torta sul ripiano centrale.

Una volta terminata la cottura spolverizzare con zucchero a velo.