

# Torta della nonna

La torta della nonna è un dolce molto classico, un po' anni '80 ma sempre ottimo. E' composta di due dischi di pasta frolla, ripiena di crema pasticcera e guarnita con pinoli e zucchero a velo.



L'interno risulta morbido e soffice mentre l'esterno croccante e saporito. Si trova eseguita in due versioni: una variante è con il solo fondo di pasta frolla con sopra la crema, senza il disco di frolla a coprire. Questa che vi presento è l'esecuzione più classica.

Ingredienti per una tortiera da 26/28cm (possibilmente di alluminio):

- per la pasta frolla:
  - 500 gr farina 00
  - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
  - 1/4 di cucchiaino di sale fino
  - 200 gr zucchero a velo
  - 220 gr burro
  - 2 uova intere
- per la crema pasticcera:
  - una dose di crema pasticcera **classica** oppure (se volete maggior struttura) **professionale**.
- per decorare:
  - 50 gr di zucchero a velo
  - 30 gr di pinoli

## Preparare la crema pasticcera:

Preparare la crema secondo una delle ricette che ho segnalato. Se usate la ricetta della crema professionale, la crema avrà

maggior struttura in cottura e rimarrà leggermente più densa e compatta. Il gusto è molto più ricco (grazie alla maggior presenza di tuorli) e ve lo consiglio.

### **Preparare la frolla:**

Se avete a disposizione un mixer unire la farina, il sale e lo zucchero a velo. Aggiungere la vaniglia poi il burro a cubetti e frullare, finché il burro non è completamente incorporato e la farina assume un aspetto umido, tipo sabbia bagnata. A questo punto unire le uova e frullare ancora finché il composto non si compatta. Se procedete a mano ci vorrà qualche minuto in più ma il metodo è lo stesso. Prima unire le polveri col burro, e per ultime le uova fino a compattare.

Lavorare brevemente con le mani poi formare una palla, coprire con pellicola e passare in frigorifero a riposare per circa 20 minuti.

### **Comporre la torta:**

Riprendere la pasta e dividere in due parti uguali. Stendere i due dischi di frolla ciascuno sopra un foglio di carta da forno leggermente infarinata. Dovete ottenere due dischi più grandi della tortiera (circa 30 cm).

Ungere e infarinare la tortiera, aiutandosi con la carta forno sistemarvi dentro il primo disco di frolla aggiustando bene i bordi. Rifulare con un coltello la pasta in eccesso. Versare sulla frolla la crema pasticcera, livellare bene poi appoggiare sulla crema il secondo disco, rifulando anche in questo caso i bordi e sigillarli bene con l'aiuto di una forchetta insieme al primo disco.

Forare la superficie con i rebbi di una forchetta, cospargere la superficie della torta con i pinoli e pressarli leggermente sulla pasta con le mani.

Accendere il forno (statico) a 160°, infornare la torta per 1 ora e, negli ultimi 10 minuti di cottura, aumentare la temperatura a 180°.

Sfornare e lasciare raffreddare completamente nella tortiera

prima di sformare.

Una volta fredda, ricoprire la superficie con lo zucchero a velo, e servire.