

# Torta della nonna

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min **Cottura:** 50 min **Dosi per:** 10 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo in frigorifero

La torta della nonna è un delicato dolce tipicamente ligure, ma diffuso anche in Toscana, composto da un involucro di pasta frolla ricoperto di pinoli e zucchero al velo che nasconde un ripieno di golosa crema pasticcera.

Per realizzare la torta della nonna, dovrete preparare due dischi di pasta frolla con i quali foderare e ricoprire una tortiera che riempirete con della crema pasticcera.



### Ingredienti per la pasta frolla

>> Burro 200 gr	>> Uova 4 tuorli
>> Farina 400 gr	>> Vanillina 1 bustina
>> Sale 1 pizzico	>> Zucchero al velo 150 gr

### ...per la crema pasticcera

>> Farina 80 gr	>> Limoni la scorza di 1/2	>> Vanillina 1 bustina (o 1 stecca di vaniglia)
>> Latte fresco 1 litro	>> Uova 8 tuorli	>> Zucchero 250 gr

### ...per la ricopertura

>> Pinoli 120 gr
>> Zucchero a velo vanigliato q.b.

## Preparazione



Preparate la pasta frolla seguendo il procedimento indicato ([clicca qui](#)), ma attenendovi alle dosi di questa ricetta. Una volta pronta la pasta frolla, datele la forma di un panetto basso, avvolgetela nella pellicola trasparente e ponetela in frigorifero per almeno un'ora.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera seguendo il procedimento indicato ([clicca qui](#)) sempre attenendovi alle dosi di questa ricetta.

Una volta pronta la crema pasticcera, lasciatela raffreddare in frigorifero in una teglia bassa coperta da una pellicola che deve rimanere a contatto con la crema, di modo che non si formi una pellicina, estraete dal frigorifero la pasta frolla, prendete dall'intero impasto 2/3 della stessa (1) e stendetela in un disco (2) che possa foderare (coprendo anche i lati) una tortiera (3) del diametro di circa 24-26 cm.

Imburrate e infarinate la tortiera, quindi avvolgete il disco di pasta frolla sul matterello e srotolatelo sulla tortiera, coprendo così fondo e lati.



Volendo, potete eliminare l'eccesso di pasta passando il matterello sui bordi della tortiera (4), oppure tagliandolo a filo con un coltellino dalla lama liscia. Con i rebbi di una forchetta bucherellate la superficie della pasta frolla (5), e poi versate al suo interno la crema pasticcera (6) lasciando un piccolo rilievo nel centro (in questo modo eviterete che si formi un avvallamento nel centro dopo la cottura).



Stendete quindi la restante pasta frolla e ricavate un cerchio (7) della stessa misura del diametro della tortiera, quindi avvolgete anch'esso sul matterello (8) e poi srotolatelo sulla crema (9), chiudendo così la torta.



Bucherellate la superficie della torta e, sempre con i rebbi di una forchetta, potete decorare i bordi della torta (10) imprimendo dei segni su tutto il perimetro; questo servirà anche per sigillare gli strati di frolla. Spennellate quindi la superficie della torta con del latte, dell'acqua o con un po' di albume. Distribuite i pinoli su tutta la superficie (11) della torta, premendo leggermente con le mani per farli aderire alla pasta frolla, quindi infornate la torta (12) della nonna in forno già caldo a 180° per circa 45-50 minuti.



Trascorso il tempo necessario, estraete la torta dal forno (13) e lasciatela raffreddare; prima di servirla spolverizzate la superficie (14) con abbondante zucchero al velo vanigliato e la vostra torta della nonna sarà pronta per essere gustata (15).

### Consiglio

**Numerose sono le varianti** che si possono applicare durante la preparazione della torta della nonna, che per esempio, può essere farcita con una crema al cioccolato, oppure può essere infornata senza la copertura di pasta frolla; i pinoli possono essere distribuiti non solo in superficie ma anche parzialmente mischiati al ripieno di crema.

