Torta della nonna

PORZIONI
8

PREPARAZIONE
40 MINUTI

DIFFICOLTÀ
FACILE

COTTURA
30 MINUTI

Un classico intramontabile di cui esistono due versioni: una aperta, che prevede la base e la crema direttamente guarnita con pinoli e quella chiusa, con doppio strato di frolla e al centro la crema pasticcera. Noi abbiamo optato per quest'ultima. Una vera delizia.

CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO = TOTALE 320 KCAL / 40 KCAL PER PORZIONE

INGREDIENTI

per la pasta frolla:
200 g di farina 00
1 tuorlo
1 uovo
22 gocce di Diete.Tic o 11 maxi gocce (confezione spray)
90 g burro
1 limone non trattato
0,5 g di sale

per il ripieno:
2 tuorli
35 g di farina
575 ml di latte
24 gocce di Diete.Tic o 12 maxi gocce (confezione spray)
la scorza di 1 limone
100 g di farina di mandorle
2 cucchiai di pinoli

per spennellare:
1 tuorlo
1 cucchiaio di latte

STEPS

1.

Preparate la pasta frolla come descritto nella sezione Ricette di base. Una volta preparata la pasta frolla dividete l'impasto in due parti uguali e avvolgetele nella pellicola alimentare e fatele riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Nel frattempo dedicatevi alla crema: in una ciotola lavorate i tuorli insieme alla farina setacciata e a Diete.Tic.

2.

Fate bollire il latte in una casseruola con la scorza di limone prelevata con un pelapatate e versatelo a filo sul composto di uova mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo unite la farina di mandorle, amalgamate e ponete il tutto sul fuoco a fiamma moderata. Mescolate sempre con una frusta fino a quando la crema si sarà addensata. Trasferite in una ciotola e coprite con pellicola alimentare a contatto. Fate raffreddare.

3.

Prelevate la frolla dal frigorifero e stendetela con il mattarello in due dischi. Rivestite di carta da forno una teglia, disponetevi il primo disco e distribuitevi sopra la crema, avendo cura di lasciare libero uno spazio di circa 3 cm dal bordo. Coprite con il secondo disco e ripiegate i bordi della pasta verso l'alto sigillandoli bene. Spennellate la superficie della torta con un tuorlo sbattuto e il latte.

4.

Cospargete con i pinoli e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.