

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata della nonna

..... e dopo questa torta sarò nonna anche io !!!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per la frolla:
- farina - 300 g
- zucchero - 100 g
- uova - 3 tuorli
- burro - 150 g
- un pizzico di sale o di bicarbonato
- Per la crema:
- latte - 250 ml
- zucchero - 2 cucchiari
- uova - 2 tuorli
- amido - 1 cucchiario
- scorza di un limone
- per la guarnizione:
- pinoli e zucchero a velo

Preparazione

Questa torta io l'ho fatta col piatto crisp piccolo del forno Whirlpool! Potete farla ugualmente con il forno tradizionale in una tortiera per crostata! Preparate la frolla lavorando insieme la farina, lo zucchero, il burro e i tuorli nel robot sino ad avere tutti gli ingredienti amalgamati. Per chi la fa a mano, invece è consigliabile non lavorare troppo la pasta, ma giusto il tempo di unire insieme tutti gli ingredienti. Far riposare la pasta in frigo almeno per mezz'ora! Nel frattempo che la pasta riposa, preparate la crema con 2 tuorli e 2 cucchiari di zucchero, frullate e poi aggiungete l'amido. Frullate di nuovo e aggiungete il latte caldo e un pizzichino di sale. Cuocete fino a che si addenserà! Nel forno a microonde bastano 2 minuti! Fate raffreddare la crema! Ora stendete la pasta e fatene due parti. Una più grande e una più piccola. La parte più grande ponetela nella teglia facendo un contenitore dove vi mettete la crema ormai fredda e qualche pinolo a vostro piacere. Coprite la crema con l'altra parte di frolla e vi distribuite sopra tanti pinoli. Infornate fino a doratura sia con il piatto crisp sia con il forno tradizionale. Quando la torta sarà fredda, ricoprite di abbondante zucchero a velo e... buon appetito!!!

