

La torta della nonna

12 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte
1 uovo
1 scorza grattugiata di un limone
100 g burro freddo di frigorifero

Per farcire e decorare:

500 ml latte
2 scorze di limoni
2 tuorli d'uovo
75 g zucchero
1 pizzico di sale
30 g Amido di Mais PANEANGELI
pinoli
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1** Prepara prima la crema: in un pentolino porta ad ebollizione il latte con la scorza sbucciata di 2 limoni e lascia in infusione per 5 minuti. In una terrina lavora a crema 2 tuorli con lo zucchero ed il sale per circa 2-3 minuti, aggiungi l'amido. Incorpora il latte al composto montato, rimetti tutto in pentola e cuoci il composto per circa 2 minuti mescolando continuamente. Togli le scorze di limone. Poni a raffreddare in una terrina coprendo la superficie con pellicola trasparente.
- 2** Versa in una terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungi l'uovo, la scorza di limone grattugiata, il burro e, lavorando velocemente con le mani, crea un impasto liscio e omogeneo. Ponilo in frigorifero per circa 30 minuti.
- 3** Con l'aiuto di un matterello ed il piano del tavolo infarinato, stendi 2/3 dell'impasto in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro e fodera uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm diametro con il fondo imburrato ed infarinato) creando un bordo alto circa 1,5 cm.
- 4** Mescola la crema pasticciera raffreddata, versala nello stampo e livellala. Con l'aiuto del matterello stendi l'impasto rimasto sul piano del tavolo infarinato, creando un disco grande quanto la torta, e con l'aiuto di un piatto trasferisci l'impasto nello stampo sigillando bene i bordi. Poni in frigorifero per 30 minuti.



cameo

- 5 Spennela la superficie con del latte, bucherellala con i rebbi di una forchetta e cospargi a piacere i pinoli. Cuoci per 40-50 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 6 Spolverizza di zucchero al velo il dolce raffreddato.
- 7 Conserva il dolce pronto per il consumo in frigorifero e consumalo entro 48 ore.

