

Torta della nonna, un delizioso classico della pasticceria toscana

Data: Invalid Date | Autore: Laura Mazzoni



Per inaugurare degnamente la nostra nuova rubrica abbiamo scelto una prelibatezza dolce che mette d'accordo tutti i palati: la torta della nonna.

La ricetta originale, e qualche piccolo segreto, ce la svela l'amica Elvira Mastronardi Ciattaglia, raffinata chef di terra toscana.[MORE]

Ecco gli ingredienti per la crema: 1/2 lt di latte, 2 tuorli, 4 cucchiaini di zucchero, la scorza di un limone non trattato, 1 cucchiaio colmo di farina, 1 cucchiaio di sambuca.

Scaldare il latte con la scorza di limone fino a portarlo ad ebollizione. Intanto amalgamate lo zucchero con i tuorli, unite la farina e poi il latte a cui avrete tolto la scorza di limone e portate la crema ad ebollizione tenendo il fuoco basso e mescolando continuamente. Quando la crema è rappresa unite la sambuca e lasciate raffreddare.

Ecco gli ingredienti per la pasta frolla: 250 gr di farina, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 100 gr di burro a pezzi piccoli, 150 gr di zucchero, 1 cucchiaino colmo di lievito per dolci. Impastate tutto velocemente e dividete l'impasto a metà.

Prendete una tortiera da 24 cm circa di diametro possibilmente di alluminio (da cui ricaverete fino a 12 fette) e stendete la pasta frolla col mattarello fino a circa 20 cm di diametro, poi appoggiatela nella teglia, senza imburrare. completare la stesura della pasta con le mani e fate in modo che la pasta

copra anche 2,5 cm di bordo della tortiera.

Quando la crema è completamente fredda versatela nella tortiera rivestita di pasta frolla. Con la pasta rimasta fate dei piccoli pezzi, grandi circa un intero palmo, e ricoprite la torta sovrapponendo i vari pezzi fino a copertura completa.

Aiutandovi con un coltellino ripiegate verso l'interno la pasta eccedente presente sui bordi fino a creare un piccolo cordolo di pasta al bordo della torta. Cospargere di pinoli (40-50 gr in tutto) e infornate nel forno già caldo a 175 gradi per 40 minuti.

Quando la torta è cotta lasciatela raffreddare e solo quando è completamente fredda cospargetela di zucchero a velo.

Buona cucina!

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/torta-della-nonna-un-delizioso-classico-della-pasticceria-toscana/10977>

