

Ricetta Torta della nonna con crema e pinoli – Donna Moderna

La torta della nonna con crema e pinoli è un dolce tradizionale con un guscio di frolla e un cuore cremoso. Puoi gustarla anche a colazione e merenda!



- *Procedura: 1 ora 30 minuti*
- *Cottura: 1 ora*
- *Persone: 8*
- *Difficoltà: facile*

Ingredienti:

- *470 grammi*

farina

- 250 grammi
zucchero semolato
- 175 grammi
burro
- 70 grammi
pinoli
- 7
tuorlo
- 2
limone
- 1
uova
- 0.5 bustina
lievito vanigliato
- 7 dl
latte intero
- 1 cucchiaino
zucchero a velo
- q.b.
sale

È un dolce casalingo, dal sapore rustico e genuino che piace a tutti, tanto che è diventato un classico dessert, presente nel menu dei ristoranti italiani, insieme alla panna cotta, ai profiteroles e al tiramisù.

È una torta caratterizzata da due preparazioni base della pasticceria, la pasta frolla friabile che fa da scrgigno e contiene un cuore tenero

di [crema pasticcera](#); il suo gusto strepitoso è una coccola per il palato! È buonissima così com'è, con la superficie spolverata di

Sorgente: [Ricetta Torta della nonna con crema e pinoli – Donna Moderna](#)