



TORTA DELLA NONNA

Grandmother's Cake

INGREDIENTI

2 uova
450 g farina 00
160 g zucchero
200 g burro
1 buccia di limone
25 g pinoli
Zucchero a velo a piacere

CREMA DELLA NONNA
vedere ricetta sopra

INGREDIENTS

2 eggs
450 g flour 00
160 g sugar
200 g butter
1 Lemon peel
25 g pine nuts
Powdered sugar to taste

CUSTARD CREAM
see the recipe above

INSTRUCTIONS

Unire la farina e il burro, in un mixer o a mano, per ottenere un composto sabbioso. Trasferirlo su una spianatoia, creare un buco al centro, aggiungere zucchero, uova, e grattare la buccia di limone. Mescolare gli ingredienti. Quando l'impasto diviene compatto, dargli una forma rettangolare e coprirlo con pellicola da cucina. Metterlo in frigo per circa 30 minuti. Per la crema pasticcera potete usare la ricetta di mia nonna :) Una volta pronta, spostarla in una scodella, coprirla con pellicola e lasciarla freddare a temperatura ambiente. Infarinare leggermente la spianatoia e spianare fino a formare un disco di 3 mm. Infarinare e imburare una teglia di diametro 25 cm, ed inserire l'impasto. Far aderire il fondo e i bordi pressando con le dita, e tenere da parte l'impasto avanzato. Premere il fondo con la punta di una forchetta e versare la crema pasticcera. Stendere l'impasto avanzato sopra, per coprire.

Premere la superficie e distribuire i pinoli.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 160° C per 50 minuti nel piano inferiore, poi spostare nel piano intermedio e cuocere altri 10 minuti a 180 C.

Spruzzare con zucchero a velo e pinoli quando raffreddata.

INSTRUCTIONS

Combine the flour with the butter, in a mixer or by hand, to obtain a sandy mixture. Transfer it on a pastry board, create a hole in the middle, add sugar, eggs, and grate the peel of lemon. Mix the ingredients briefly. After the dough became compact, give it a rectangular shape and cover with plastic wrap. Put in the fridge for about 30 minutes. For the custard cream you can use the recipe of my grandmother :) Once ready, move it into a bowl, cover with plastic wrap and let it cool at room temperature. Now slightly flour the work surface and spread the crust dough out until it forms a disc 1/10 inches. Butter and flour a 10-inches diameter pan, and insert the pasty. Make the bottom and edges adhere by pressing with your fingers and keep the excess dough for later. Poke the bottom with the prongs of a fork and pour the custard cream. Unroll the leftover shortcrust pastry disc to cover it. Poke the surface and distribute the pine nuts. Cook in a static oven preheated to 320° F for 50 minutes on the lower shelf. After, move it to the middle shelf of the oven and cook at 355° F for 10 minutes.

Sprinkle with sugar and pine nuts when cold.