

## Torta della nonna, crostata alla crema pasticcera

Una torta così golosa che conviene nasconderla, dopo aver tagliato le fette necessarie: altrimenti scompare!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

|                       | <i>Per uno stampo da:</i> | <i>cm.</i> | <i>26</i> | <i>20</i> |
|-----------------------|---------------------------|------------|-----------|-----------|
| farina 00             | g.                        | 450        | 225       |           |
| burro, molto freddo   | g.                        | 200        | 100       |           |
| zucchero              | g.                        | 160        | 8         |           |
| uova medie            | pz.                       | 2          | 1         |           |
| scorza di limone      | pz.                       | 1          | ½         |           |
| sale                  | presa                     | 1          | ½         |           |
| facoltativa, vaniglia |                           |            |           |           |

*Per gli ingredienti e la preparazione della crema pasticcera vi rinvio a questa pagina:*

[Crema pasticcera della nonna](#)

Preparazione:

Consiglio di cominciare preparando la crema pasticcera e tenendola da parte.

Quindi attaccare con la preparazione della pasta frolla: versare in una grossa ciotola (o anche direttamente sul piano della cucina) la farina setacciata, formare una fontana e mettervi al centro il burro freddo a pezzetti.

Mescolarli rapidamente con la punta delle dita in modo da non lasciare della farina asciutta.

*(io ho un piccolo trucco, per questa fase: dopo aver pesato il burro e la farina, taglia il burro a dadolini e lo cospargo con un po' della farina già pesata; poi lo lascio in freezer per una ventina di minuti. Quindi metto il burro e il resto della farina nel mixer e faccio girare le lame per un minuto alla massima velocità: un impasto perfetto e ancora decisamente freddo!)*

Versare l'impasto sul piano di lavoro (o in una grossa ciotola), formare una fontana e aggiungervi le uova, lo zucchero, il sale e la scorza di limone (e volendo anche la vaniglia). (secondo il proprio gusto, scorza d'agrumi e/o vaniglia).

Impastare rapidamente (l'impasto apparirà friabile e grumoso), raccoglierlo sul piano di lavoro ripiegandolo su se stesso un paio di volte, formare una palla e farla riposare in frigo avvolta nella plastica per un'ora abbondante.

*A questo punto, se non si era ancora preparata la crema pasticcera... questo è il momento giusto per farla!*

*Seguendo la vostra ricetta preferita o [con questa](#)*

Prendere l'impasto dal frigo e dividerlo in due parti: un po' più di metà impasto per la base, il resto per il coperchio.

Stendere i due dischi a uno spessore di circa tre millimetri.

Disporre la base nella tortiera, bucherellarla con una forchetta e tenerla al fresco.

Stendere il coperchio e riporlo al fresco mentre si riempie la base con la crema pasticcera.

Chiudere la crostata con il coperchio sigillando bene i bordi e guarnire con i pinoli.

Infornare in forno statico a metà altezza a 180°C per una cinquantina di minuti

(Se in cottura la torta dovesse cominciare a scurirsi troppo, la si può coprire con un foglio di alluminio.)

Sfornare e lasciare raffreddare su di una gratella; appena possibile sfilarla dalla tortiera, cospargerla di zucchero a velo e lasciarla raffreddare completamente.

Ora non resta che tagliarsene una fetta e gustarsela.