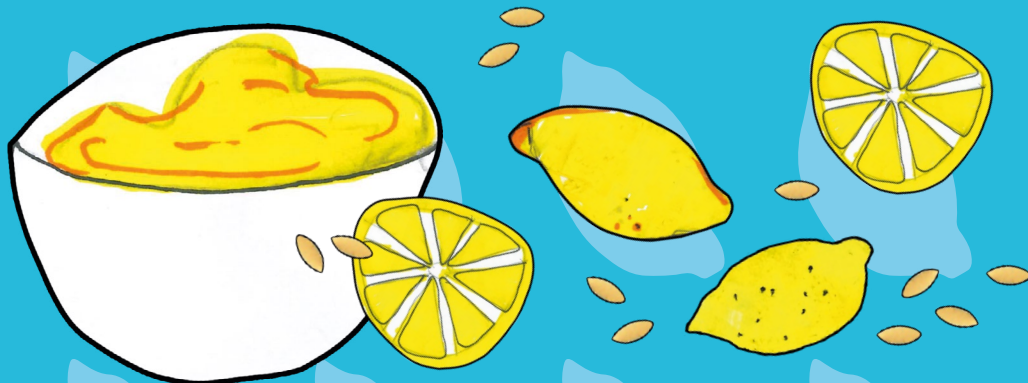
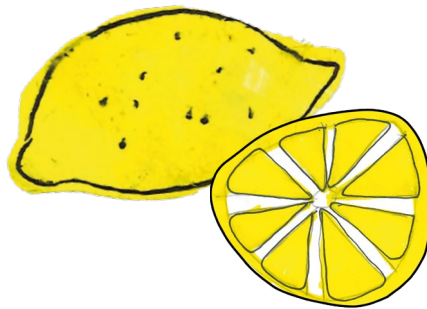


TORTA DELLA NONNA

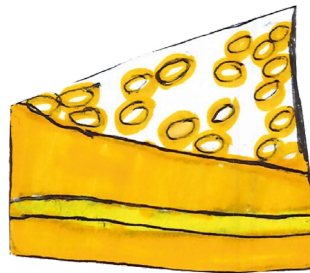
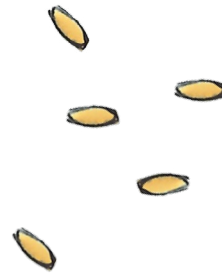


LA TORTA DELLA NONNA È UN
CLASSICO INTRAMONTABILE
CHE ACCONTENTA TUTTI, DAI PIÙ
PICCOLI AI PIÙ GRANDI.



QUESTO DOLCE, PUR NON
AVENDO ORIGINI SECOLARI
COME ALTRI, È DIVENTATO
RAPIDAMENTE UN'ICONA DELLA
PASTICCERIA CASALINGA
ITALIANA, SOPRATTUTTO IN
TOSCANA E LAZIO.

PER UNA TORTA DELLA NONNA
PERFETTA, È FONDAMENTALE
UNA CREMA PASTICCERA LISCIA E
VELLUTATA E TANTI, TANTI PINOLI
SULLA SUPERFICIE!



È UN DOLCE CHE SCALDA IL CUORE
E PORTA UN SORRISO, UN VERO
SIMBOLO DI CASA E CONVIVIALITÀ.



DIFFICOLTÀ



QUANTITÀ

4 PERSONE



TEMPO PREPARAZIONE

2 ORE E 30 MINUTI



INGREDIENTI E QUANTITÀ

PASTA FROLLA



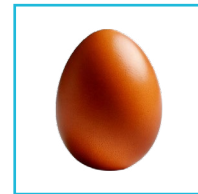
FARINA 00
4 BICCHIERI
440g



ZUCCHERO
1 BICCHIERE
300g

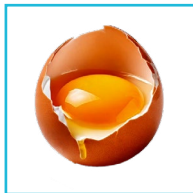


BURRO
1 PANETTO



UOVA
1

CREMA PASTICCERA



TUORLI
3



LATTE
1 CARTONE
500ml



AMIDO DI MAIS
4 CUCCHIAI



ZUCCHERO
1 BICCHIERE
300g



LIMONE
1



PINOLI
1 BUSTINA
70g



**15 MINUTI PRIMA DI INFORNARE
ACCENDI IL FORNO STATICO A 180°**



PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



CIOTOLE



TORTIERA



**COLTELLO,
FORCHETTA,
CUCCHIAIO**



BICCHIERE



PENTOLA



FRUSTA



MATTARELLO



**PELLICOLA
ALIMENTI**



PENSATO PER TE DA



SERGIO

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO PASTA FROLLA

1



IN UNA CIOTOLA METTI LA FARINA
E LO ZUCCHERO.

2



TAGLIA IL BURRO FREDDO A
CUBETTI, CIRCA 1 CENTIMETRO
PER LATO.

3



AGGIUNGI I CUBETTI DI BURRO E
L'UOVO NELLA CIOTOLA CON LA
FARINA E LO ZUCCHERO.

4



CON LE MANI IMPASTA TUTTO VELOCEMENTE E FORMA UNA PALLA DI PASTA FROLLA. AVVOLGI L'IMPASTO NELLA PELLICOLA PER ALIMENTI E LASCIA RIPOSARE IN FRIGO PER 1 ORA.

PROCEDIMENTO CREMA PASTICCERA

5



MENTRE ASPETTI PREPARA LA CREMA PASTICCERA. SCALDA IL LATTE NEL PENTOLINO SENZA FARLO BOLLIRE. AGGIUNGI UNA SCORZA DI LIMONE E L'AMIDO DI MAIS.

6



IN UNA CIOTOLA PICCOLA METTI 3 TUORLI D'UOVO, LO ZUCCHERO E MESCOLA IL TUTTO CON UNA FRUSTA.

7



NELLA CIOTOLA AGGIUNGI UN BICCHIERE DI FARINA E IL LATTE CALDO. MESCOLA CON LA FRUSTA.

8



VERSA TUTTO NEL PENTOLINO CON IL LATTE E CUOCI SUL FUOCO MESCOLANDO CON LA FRUSTA, FINCHÈ LA CREMA NON SI ADDENSA.

MONTAGGIO TORTA

9



TOGLI LA PASTA FROLLA DAL FRIGO. CON UN COLTELLO DIVIDILA IN DUE PARTI.

10



CON IL MATTARELLO STENDI
UNA METÀ DELLA PASTA FROLLA.
AIUTATI SPARGENDO UN PO' DI
FARINA SUL TAVOLO.

11



IMBURRA LA TORTIERA.

12



METTI LA PASTA FROLLA STESA
NELLA TORTIERA E BUCHERELLA
CON UNA FORCHETTA.

13



AGGIUNGI LA CREMA PASTICCERA.

14



STENDI LA SECONDA METÀ DELLA PASTA FROLLA E METTILA SOPRA LA CREMA PASTICCERA. BUCHERELLA ANCORA CON UNA FORCHETTA.

15



AGGIUNGI I PINOLI E METTI LA TORTA IN FORNO STATICO PRERISCALDATO, A 180° PER 40/50 MINUTI.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it