

# 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 cucchiaino colmo di farina, 1 cucchiaino 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 imburare. completare la stesura della pasta **con le manie** 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](http://www.infooggi.it)

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

