

## Torta al limone della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

### Ingredienti

|                |              |
|----------------|--------------|
| farina 00      | <b>300 g</b> |
| zucchero       | <b>190 g</b> |
| burro          | <b>125 g</b> |
| tuorli         | <b>3</b>     |
| uovo           | <b>1</b>     |
| limoni         | <b>2</b>     |
| latte          | <b>500 g</b> |
| amido di mais  | <b>50 g</b>  |
| q.b. di pinoli |              |

### Procedimento

- In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero a velo fino a renderlo cremoso, unite la buccia grattugiata ed il succo del limone e continuate a lavorare il composto con un cucchiaino di legno. Unite l'uovo e mescolate, ed infine aggiungete anche la farina setacciata, impastate, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per almeno 30 minuti
- Dopo aver preparato la crema copritela con la pellicola e mettetela in frigorifero per farla raffreddare. **PREPARATE LA TORTA DELLA NONNA CON CREMA AL LIMONE** Riprendete la pasta frolla dividetela in due parti ed assottigliate il primo disco di frolla con l'aiuto del mattarello e poca farina, fatelo dello spessore di circa 1 cm. Rivestite uno stampo per crostate precedentemente imburrito ed infarinato con la pasta frolla che avete steso.
- Bucherellatela con una forchetta e versate al suo interno la crema al limone ormai tiepida, livellate bene, stendete con il mattarello la restante pasta frolla e adagiate il disco ottenuto sulla crema al limone. Sigillate i bordi benissimo e cospargete la superficie della **TORTA DELLA NONNA CON CREMA AL LIMONE** con i pinoli, premeteli leggermente per farli aderire oppure prima di aggiungere i pinoli spennellate la superficie con poca acqua. Fatela cuocere in forno statico a 180° per circa 35 minuti, se notate che la superficie diventa troppo scura, mettetela nel ripiano più basso e copritela con un foglio di alluminio fino al termine della cottura.