

Torta Pasticciotto



Preparazione: 15 min

Cottura: 50 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina	500 g
strutto	250 g
zucchero	200 g
uova	2
carbonato di ammonio	1 pizzico
limone (la buccia grattugiata)	1
zucchero	100 g
farina	50 g
tuorli d'uovo	2
limone (la buccia grattugiata)	1
zucchero a velo	10 g

- **Per la frolla.** Lavorare velocemente tutti gli ingredienti, formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per circa un'ora.
- **Per la crema.** Mettere a scaldare in una casseruola il latte con la buccia di un limone.
- Nel frattempo versare in un contenitore i tuorli, lo zucchero, la farina e con l'aiuto di una frusta, mescolare per ottenere un composto omogeneo
- Quando il latte starà per bollire, versare i tuorli con lo zucchero e la farina e mescolare.
- Continuare la cottura a fuoco basso e mescolare per pochi minuti fino a far addensare la crema.
- Spegnerne il fornello e lasciare raffreddare.
- **Assemblaggio.** Prendere il panetto di pasta frolla e dividerlo in due parti: 300 g per la base e 200 g per la copertura.
- Prendere la parte più grande e stenderla con l'aiuto di un mattarello.
- Foderare uno stampo rotondo, versarvi la crema pasticcera all'interno e livellarla con un cucchiaino.
- Riprendere la frolla più piccola e stenderla in modo da ricavare un disco.
- Posizionarlo al centro della torta e ripiegare su di esso il bordo dello strato inferiore sigillandolo con le dita.
- Spennellare la superficie con del latte e cuocere in forno statico preriscaldato a 170 gradi per circa 50 minuti.
- A fine cottura sfornare e lasciare raffreddare.
- Sformare la torta e spolverarla con zucchero a velo