Torta della nonna con crema alla Nutella

Stampa ricetta

Ricetta torta della Nonna con crema alla nutella e pinoli

Dolce fatto in casa

Preparazione	1 h
Cottura	40 min
Tempo totale	1 h 40 min

Portata: Dolci
Cucina: Romagnola
Keyword: ciambella, cioccolata, nutella
Difficoltà: difficile

Costo: basso
Porzioni: 10 persone
Calorie: 188kcal

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 400 g farina
- 150 g zucchero a velo
- 1 pizzico sale
- 4 tuorli
- 200 g burro
- 1 bacca alla vaniglia (solo semi)

Per la crema:

- 4 tuorli
- 50 g farina setacciata
- 100 g zucchero
- 500 ml latte
- 1 limone (solo scorza grattugiata)
- 1 cucchiaio Nutella

Per guarnire:

- 150 g pinoli
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Fai la frolla con tutti gli ingredienti e fai riposare 1 ora in frigo. Fai la crema con gli altri ingredienti. Dividi la frolla in 2 parti, stendile con il mattarello, metti una parte in una tortiera ricoperta con carta forno, poi sopra la crema di Nutella e copri con l'altra parte di pasta frolla.
2. Metti sopra i pinoli. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 40 minuti. Spolvera con zucchero a velo.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 188kcal

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More