



Torta della nonna

[Del 30/05/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: 500 gr di pasta frolla, 400 gr di crema pasticcera, un disco di Pan di Spagna, pinoli, zucchero a velo.

Stendere la pasta frolla su una teglia da torta bucherellandola con una forchetta; disporvi sopra il disco di Pan di Spagna; spalmare la crema pasticcera; coprire di pinoli; cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti; sfornarla e spolverarla di zucchero a velo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]