

Crostata crema e pinoli

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà media

30 minuti

Ingredienti per tortiera da 26 cm:

- **400 g** Pasta frolla
- **500 g** Crema pasticcera
- **150 g** Pinoli
- **50 g** Zuccherissimo di canna

Procedimento



1. Seguendo la nostra ricetta, impastate la pasta frolla e foderate una tortiera dal diametro di 26 cm.
Poi, preparate anche la crema, avendo l'accortezza di aggiungere una quantità maggiore di scorza di limone.



2. Fate raffreddare la crema e usatela per farcire la torta. Tagliate poi i bordi di pasta frolla in eccesso e decoratela praticando delle onde con il pollice.



3. Ricoprite con i pinoli e procedete con la cottura in forno caldo a 170°C per circa 40 minuti. A cinque minuti dalla fine della cottura, spolverate con lo Zuccherissimo di Canna e accendete il grill per fare caramellare leggermente. Estraete poi la torta dal forno e lasciatela raffreddare prima di servire.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED