



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.