

# Pastel de la Nonna

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Azúcar impalpable:** c/n

**Pistachos:** 50 Gramos

### Crema pastelera

**Yemas:** 4 Unidades

**Azúcar:** 1 Taza

**Leche:** 500 c.c.

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

**Harina:** 1 Taza

### Masa

**Azúcar:** 200 Gramos

**Harina común:** 300 Gramos

**Yemas:** 4 Unidades

**Vino dulce:** 1/2 Taza

**Huevo:** 1 unidad

**Polvo leudante:** 8 Gramos

**Mantequilla derretida:** 150 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Crema

- Calentar leche con ralladura de *naranja* hasta el punto de hervor.
- En un bowl mezclar yemas, agregar azúcar, *harina* e integrar.
- Añadir un poco de la leche caliente, integrar y terminar de unir toda la leche.
- Volver la preparación al fuego en la olla y cocinar hasta espesar sin dejar de revolver.
- Reservar en frío en una manga.

### Masa

- Mezclar en batidora yemas, *huevo* y azúcar hasta *blanquear*.

- Añadir *manteca* derretida sin dejar de batir.
- De a cucharadas incorporar *harina* con polvo de hornear y sal y el vino dulce.
- Batir hasta integrar y llevar a una manga.
- Cubrir la base de un molde desmontable de 24 cm con la mitad de la preparación.
- Tapar la masa con una capa gruesa de *crema* pastelera, alisar y por encima agregarle el resto de la masa.
- Agregar pistachos picados por encima y llevar a horno a 170° C por 45 minutos.
- Dejar entibiar y cubrir con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-la-nonna>