RecetaKA

TORTA DELLA NONNA



Ingredientes para 8 raciones: Para la masa: 350 g de harina / 200 g de azúcar / 100g de mantequilla / 1 huevo / 1 yema / 1 cucharada de levadura química. **Para el relleno:** 500 ml de leche / 100g de azúcar / 50 g de harina / 1 vaina de vainilla / 3 yemas de huevo / 10ml de ron / 50 g de piñones / azúcar glas



Elaboración

1. **Preparando la crema:** Calentar la leche en una olla pequeña o cazo.
2. Abrir la vaina de vainilla por la mitad longitudinalmente y extraer las semillas con la punta de un cuchillo. Añadir las semillas y la vaina a la leche.
3. Poner la mezcla a calentar a fuego medio con cuidado que no se pegue. Cuando rompa a hervir retirar del fuego.
4. En un bol echar las yemas junto con el azúcar y la harina. Batir todo junto. Añadir el ron y mezclar.
5. Retirar la vaina de vainilla de la leche y verterla sobre la mezcla de yemas, azúcar, harina y ron. Batir con unas varillas hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados.
6. Volver a echar la mezcla en el cazo u olla y ponerla a calentar a fuego medio-bajo. Remover constantemente hasta que tome la consistencia deseada.
7. Echar la crema en un bol y taparla con film para que atempere.
8. **Preparando la masa:** En un bol echar la harina junto con el azúcar y mezclar. Añadir la mantequilla cortada en cuadraditos, el huevo, la yema y la levadura. Mezclar hasta obtener una mezcla con consistencia de miga.
9. Comienza a amasar con las manos hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar en la nevera 15'.
10. Dividir la masa en 2 partes. Estirar entre papel de horno y fonzar un molde previamente enharinado.
11. Echar la crema pastelera. Espolvorear los piñones sobre la crema. Estirar la otra mitad de masa y cubrir el molde sellando bien los bordes.
12. Hornear a 200º durante 20'. Apagar el horno y dejar reposar dentro 5' más. Retirar del horno y a los 15' desmoldar sobre rejilla. Decorar con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil