

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Alzi la mano chi vorrebbe proprio una bella fetta di crostata di mele! Il suo profumo invaderà in modo piacevole la cucina, il suo sapore vi conquisterà, la sua semplicità vi farà innamorare! Perfetta a merenda o a colazione, provatela subito! Speciale come la classica [torta di mele](#) ricorda certamente i pomeriggi passati in cucina con le nonne e le zie! È una ricetta molto facile da eseguire ed è anche veloce nella sua realizzazione.

Tra i dolci con le mele, la crostata è di certo uno di quelli che va per la maggiore. Piace sempre a tutti per il suo guscio friabile e il suo ripieno cremoso. Ottima dopo un pranzo o una cena tra amici o per

uno spuntino pomeridiano, perfetta da portare a scuola o in ufficio.

Se amate in modo particolare questo frutto: ecco la nostra raccolta di [ricette con le mele](#) e altre ricette con le mele:

[delizie alle mele](#)

[torta di mele farcita](#)

[frittelle di mele](#)

Volete sapere come si fa la crostata alle mele?

Seguite i nostri consigli!

PER LA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

PER IL RIPIENO

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

MELE 8

CANNELLA

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crostata alle mele, preparate la [pasta frolla](#) seguendo le indicazioni della ricetta base, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 2 Imburrate una teglia di 22 cm di diametro e foderatela con la pasta frolla, quindi riponetela in frigorifero fino al momento di farcirla.



- 3 Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e distribuitele sulla pasta frolla che avrete ripreso dal frigorifero.



4 Distribuite lo zucchero di canna sullo strato di mele.



5 Fate fondere il burro e stemperatevi un pizzico di cannella; distribuitelo sopra la crostata.



6 Realizzate delle fettucce con i ritagli di pasta frolla e realizzate con queste una grata sulle mele.



7 Cuocete la crostata in forno a 180°C per circa 30 minuti.



8 Sfornate la crostata di mele, lasciatela raffreddare, sformatela e servite.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come posso far fondere adeguatamente il burro?

Puoi metterlo in microonde e ogni trenta secondi dare una giratina, oppure sul fuoco più dolce e anche in quel caso togli dal fuoco ogni trenta secondi per girare.

Il forno statico o ventilato?

Per i dolci si consiglia sempre lo statico.

Potrei fare una versione con la base al cacao?

Certo, ti consigliamo la [pasta frolla al cioccolato](#).

In famiglia amiamo molto le crostate, avresti altri suggerimenti?

Se navighi nel sito di cookaround ne troverai tantissime, qui ti lascio due ricette di crostate: [crostata di marmellata](#)

, [crostata di Nutella](#) e [crostata alla Nutella cremosa](#)!