

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA FROLLA



PER LA PASTA FROLLA

330 g di farina
200 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata.

PER IL RIPIENO

1 chilo di mele
1 cucchiaino di cannella
2 cucchiaini di lievito per dolci
il succo di mezzo limone
100 g di farina
100 g di zucchero
1 uovo
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina, il burro, lo zucchero, 1 uovo e la scorza del limone.

Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente; quindi ponetela a raffreddare in frigorifero.



2 Sbucciate le mele e affettatele.

Fatele cuocere in una casseruola con 100 ml di acqua e il succo del limone.

Quando saranno morbide toglietele dal fuoco e lasciate intiepidire.



- 3 Con le fruste elettriche sbattete l'uovo con lo zucchero, senza montare troppo, unite la farina, il sale, il lievito e la cannella.

Aggiungete le mele ridotte in purea in un frullatore e mescolate.



- 4 Stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello.

Trasferite in una teglia imburrata da crostata di 27 cm di diametro.



5 Cuocete a 180°C per 30 minuti.

