

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.

