

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele al rosmarino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER LA CREMA

100 g di farina di mandorle
100 g di burro
100 g di zucchero
30 g di farina 00
1 uovo
1 cucchiaio di Calvados
rosmarino quanto basta .

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C

Preparate la frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la vanillina ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Preparare la crema: battete l'uovo con la forchetta.

Nella planetaria montare il burro con lo zucchero, aggiungete l'uovo sbattuto e montare ancora.



2 Unite a questo composto la farina di mandorle, la farina 00 e il liquore.



3 Mescolare bene.



4 Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e mettetela sulla tortiera.

Bucherellate un pò il fondo e coprite con la crema.



5 Tritate 1 cucchiaino di rosmarino e cospargetelo sulla crema.



6 Tagliate le mele a spicchi e mettetele sulla torta.



7 Infornate a 180-200°C per 30 minuti.

