

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di mele alle mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La **crostata di mele e mandorle** è una deliziosa ricetta dolce, tanto semplice quanto sublime, capace di conquistare il cuore di chiunque ami i **dolci a base di mele**. La sua preparazione è un vero e proprio viaggio nel gusto che inizia con una base di frolla croccante che diventa **lo scrigno di un ripieno goloso e saporito**, irresistibile se cucinato con le **mele succose autunnali**. Segui la nostra ricetta con **video e passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, **questa deliziosa crostata di mele alle mandorle**, servila per merenda con un delicato o gustala per una colazione sostanziosa prima di affrontare la giornata di lavoro o studio!

Se ami le torte di mele, ecco alcune ricette di dolci che potrebbero piacerti:

[Torta di mele semplice](#)

[Torta di mele tedesca](#)

[Torta di mele e yogurt senza burro](#)

[Torta di mele al cioccolato](#)

[Torta di mele classica](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

ZUCCHERO 160 gr

YOGURT GRECO 120 gr

BURRO MORBIDO 110 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

MANDORLE PELATE 60 gr

MELE piccole - 2

UOVO intero - 1

TUORLO D'UOVO 1

ESSENZA DI VANIGLIA

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO

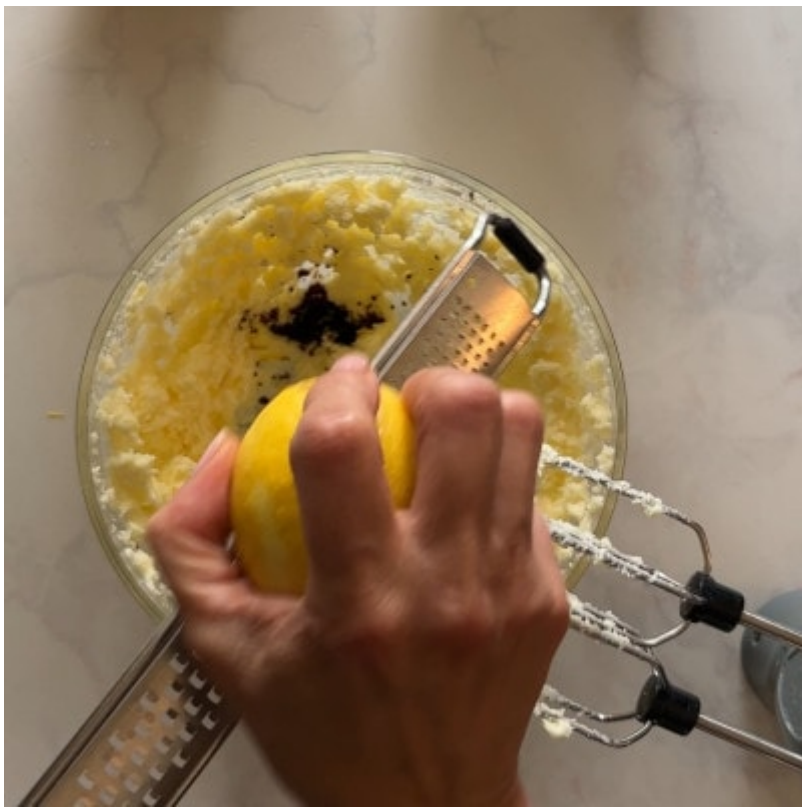
## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare una deliziosa crostata di mele alle mandorle, inizia a cucinare la pasta frolla: metti in una ciotola il burro morbido e 90g. di zucchero, lavora con le fruste elettriche fino a trasformare in crema gli ingredienti.





- 2 Aromatizza l'impasto con la vaniglia e la scorza di limone, aggiungi l'uovo intero e il tuorlo, lavora ancora con le fruste. Versa la farina nella ciotola e inizia a lavorare il composto con una forchetta.





- 3 Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e impasta velocemente, con le mani, fino a ottenere un panetto liscio. Avvolgi il panetto con un foglio di pellicola e riponilo in frigorifero per un'ora.



- 4 Con l'aiuto di un mixer, trita le mandorle. Versa lo yogurt in una ciotola e aggiungi la panna e lo zucchero rimanente, mescola bene, aggiungi le mandorle tritate, tenendone da parte un cucchiaino, e mescola ancora.









- 5 Trascorso il tempo di raffreddamento, adagia il panetto di pasta frolla su un foglio di carta forno e stendilo con l'aiuto di un matterello.

Imburra e infarina uno stampo da crostata da 22 cm. di diametro, preferibilmente con fondo rimovibile. Adagia la frolla stesa e falla aderire bene al fondo e ai bordi dello stampo. Ritaglia la frolla in eccesso e punzecchia il fondo con i rebbi di una forchetta.







- 6 Sbuccia le mele, tagliale in 2 ed elimina il torsolo, affettale e ricopri il fondo della crostata con le fette di mela.





**7** Versa la crema di mandorle e yogurt sopra le mele e livellala con l'aiuto di una spatola. Batti sul piano lo stampo, di modo da far distribuire bene la crema negli spazi vuoti tra le fette di mele. Spolverizza la superficie della crostata di mele con la granella di mandorle.

Inforna la crostata di mele e mandorle in forno statico, preriscaldato a 180°C e fai cuocere per 30 minuti, dopo abbassa la temperatura a 160°C e prosegui la cottura per

altri 10 minuti o fino a che la superficie avrà una bella doratura.

Quando la crostata è cotta falla raffreddare per 10 minuti nel suo stampo prima di sformarla.





