

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele con savoiardi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI

MELE 3

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

SUCCO DI LIMONE mezzo -

MARMELLATA DI MELE (o altro gusto a piacere) -

SAVOIARDI 8

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

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

Tagliate le mele a cubetti mettetele in una ciotola e aggiungete il succo di limone e lo zucchero e mescolare.



2 Con un mattarello stendete la pasta frolla e trasferitela in uno stampo per crostate di 28 cm imburrate ed infarinate, infine bucherellate la base.



3 Coprite il fondo con la marmellata di mele.



4 Ricoprite con i savoiardi.



5 E con le mele e il succo che hanno formato.



6 Infornate a 180°C per 30 minuti.

