

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele e mandorle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 150 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
MELE 3
PANNA FRESCA 200 ml
MANDORLE 80 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Impastare la farina con il burro ammorbidito, 125 g di zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere delle briciole.

Aggiungete il tuorlo e lavorare velocemente per ottenere un palla.

Coprire con pellicola e mettere in frigo a riposare per mezz'ora.



2 In attesa, tritare le mandorle nel mixer.



3 Mettere in una ciotola la panna, 75 g di zucchero, l'uovo intero e le mandorle.



4 Mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.



5 Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fettine.

Stendere la frolla in una tortiera a cerniera imburrata e infarinata da 22 cm lasciando i bordi un pò alti.



6 Posizionateci le mele a raggiera sovrapponendole leggermente.



7 E versarci sopra la crema a copertura.



8 infornare a 180°C per 40-45 minuti fino a che la superficie non sarà dorata.

Lasciare raffreddare, sformare e decorare con dello zucchero a velo.





Macinino



Macinino



Macinino



Macinino