DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele e mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La **crostata di mele e mirtilli** è un dolce ricco e generoso, perfetto per chi ama le torte dai sapori particolari e rustici. Il mix di frutta conferisce un sapore dalle note avvolgenti ma delicate che di certo conquisterà anche i palati più esigenti. Concedetevi una fetta di torta alle mele in un momento di relax ma andrà benissimo anche per fare una ricca colazione.

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

MELE RENETTE 3

MIRTILLI anche surgelati - 100 gr

BURRO

FARINA

ZUCCHERO A VELO 3 cucchiai da tavola

TUORLO D'UOVO 1

Preparazione

1 Per fare la crostata di mele e mirtilli per prima cosa fate la pasta frolla base.

Quindi stendetela ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata precedentemente imburrato ed infarinato.

Disponetevi le mele tagliate a fette ed i mirtilli.

2 Spolverate la superficie con dello zucchero a velo.
Con ciò che vi è rimasto della pasta frolla, formate delle strisce che adagierete sulla crostata a formare una grata.

3 Sbattete leggermente il tuorlo e spennellatelo sulla crostata.

4 Cuocete in forno caldo a 220°C per 30 minuti, dopodichè abbassate il calore a 190°C e protraete la cottura per altri 15-20 minuti.

Sfornate e servite fredda.

Consigli

Sembra buonissima! Invece dello zucchero a velo posso usare quello di canna?

Sì certo, questo conferirà una nota ancora più rustica.

Posso preparare in anticipo la pasta frolla?

Sì puoi conservarla in pellicola trasparente in frigorifero per 2 giorni al massimo oppure in freezer in un sacchetto per congelare gli alimento anche tre mesi.

Vorrei farla, ma non trovo i mirtilli freschi, come posso fare?

Puoi usare tranquillamente quelli surgelati

Amo molto i dolci con le mele, mi daresti altre ricette?

Navigando nel sito di cookaround, ne troverai tantissime, qui ti lascio due idee molto buone: strudel di mele e fagottini alle mele.