

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata mele e nocciole

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crostata mele e nocciole** è un dolce casalingo molto buono. Una torta antica che ricorda le nonne e le zie in cucina. Il guscio di frolla friabile racchiude un gustoso ripieno fatto da mele caramellate e insieme alle nocciole danno vita a un'esplosione di sapori. Provate questa ricetta, non è assolutamente difficile, anzi in pochissimi passaggi farete una torta delicata e ricca e la vostra casa profumerà tantissimo di buono! E se amate i dolci di questo tipo, perché non provate anche la classica [torta di mele?](#)

### INGREDIENTI

PASTA FROLLA 350 gr

### INGREDIENTI PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 250 gr

NOCCIOLE tritate - 100 gr

MELE 3

ZUCCHERO 60 gr

RUM 1 bicchierino

SUCCO DI LIMONE di 0.5 limone - 17 gr

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della **crostata mele e nocciole** preparate la pasta frolla seguendo la ricetta base e riponete il panetto in frigorifero.

Nel frattempo sbucciate le mele, tagliatele a metà e rimuovete il torsolo.

In una padella fate saltare le mele con lo zucchero ed il succo di limone. Sfumate le mele con il rum.



**2** Riprendete la frolla dal frigorifero e dividetela a metà.

Stendete una metà di frolla, imburrate uno stampo per crostate da 24 cm e foderatelo con il disco di frolla.

Distribuite uno strato di marmellata d'albicocca sulla base di frolla.



- 3 Prendete le mele, tagliate ciascuna metà a fette e adagiare ciascuna metà mela nello stampo, mantenendo le fette unite.



- 4 Distribuite uno strato di nocciole sopra le mele.



5 Stendete la seconda metà di frolla ed adagiate il disco sopra lo strato di nocciole.



6 Incidete lo strato di frolla con un coltellino affilato.



**7** Infornate a 180°C per 40 minuti.



## CONSIGLIO

**Come la conservo?**

Puoi lasciarla in una campana per torte per due o tre giorni.

**Posso utilizzare anche le pere al posto delle mele?**

Sì vanno bene anche le pere.