

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostatine alle mele e mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 DI RIPOSO

---



## PER LA PASTA FROLLA

530 g di farina  
3 uova  
150 g di zucchero  
220 g di burro  
la buccia grattugiata di 1 limone.

## PER LA FARCIA

400 g di mele pulite  
150 g di zucchero  
70 g di mandorle tritate  
40 g di farina  
2 uova  
80 g di confettura di albicocche  
1 lime (oppure 1 limone).

# PREPARAZIONE

**1** Per la frolla: impastare sopra una spianatoia tutti gli ingredienti velocemente, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigorifero a riposare per 30 minuti.

Rivestite con la pasta frolla stesa degli stampini per crostatine da 12 cm e mettetele in frigo il tempo di preparare la farcia.

Per la farcia: in una casseruola portate a bollire le mele sbucciate e tagliate a tocchetti con 100 g. di acqua, 15 g. di succo di lime e 60 g. di zucchero e continuate la cottura per 10 minuti.



**2** Quando sono cotte, scolatele e frullare con il minipimer.

Fate raffreddare.

In una ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto.



**3** Unite le mandorle, la farina e la purea di mele. Aromatizzate con la scorza del lime grattugiata.

Montare con le fruste elettriche gli albumi a neve ferma, quindi incorporateli al composto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.



**4** Velate la pasta frolla con la confettura di albicocche.



**5** Versate la farcia di mele, livellate.



**6** Coprite con delle strisce di pasta frolla.

Cuocete a 180°C per 25 minuti.

Lasciatele raffreddare, quindi cospargete di zucchero a velo.

