

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.

