

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata di mele

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **sbriciolata di mele** è un dolce tanto facile da preparare quanto buono. Questa ricetta consiste in un guscio di **croccante frolla**, che non necessita del mattarello per essere stesa, e una farcia profumata e morbida di mele spadellate allegramente con limone e cannella.

La sbriciolata di mele è **una crostata** perfetta in ogni stagione, ideale per una pausa golosa o anche per terminare un pranzo o una cena in dolcezza.

Se ami le torte sbriciolate ti consiglio di tenere sempre a portata di mano l'impasto base: la frolla sbriciolata si mantiene in frigorifero fino a una settimana e se ti viene improvvisamente voglia di dolce non dovrai far altro che unirla alla tua frutta

preferita e cuocerla in forno!

INGREDIENTI PER LA FROLLA

SBRICCIOLATA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVO 1

SALE 1 pizzico

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

INGREDIENTI PER LA FARCIA ALLE MELE

MELE GOLDEN 4

BURRO 30 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

LIMONE 1

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Monda le mele per la farcia della sbriciolata: sbucciale, privale del torsolo e tagliale a cubetti.

Metti i cubetti di mela in in una terrina.

Fai sciogliere il burro in una padella antiaderente, unisci li zucchero e mescola.



2 Unisci a burro e zucchero le mele tagliate e profumale con il succo e la scorza di mezzo limone.





3 Aggiungi la cannella in polvere, mescola e cuoci circa 5 minuti, poi lascia intiepidire.



4 Prepara la frolla sbriciolata tagliando il burro freddo, a tocchetti, in una terrina, poi

aggiungi la farina e con i polpastrelli comincia a mescolare formando delle briciole, infine aggiungi l'uovo e il sale.



- 5 Lava un limone biologico e grattugiane la scorza equivalente a mezzo limone, uniscila al composto e impasta velocemente formando delle briciole. La frolla sbriciolata è pronta all'uso.



- 6** Rivesti con carta forno una tortiera del diametro di 24 cm. Versa $\frac{3}{4}$ delle briciole e, aiutandoti con un bicchiere o con il dorso di un cucchiaio, schiaccia per formare la base, sulla base versa le mele .



7 Cospargi le mele, e tutta la superficie della torta, con le briciole rimaste.

Preriscalda il forno statico a 180° inforna a metà altezza e cuoci per 45 minuti. Trascorso questo tempo estrai la torta dal forno e lascia raffreddare nello stampo per una decina di minuti prima di rimuovere le pareti della tortiera.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta sbriciolata cotta, a temperatura ambiente, ben coperta per due o tre giorni.

CONSIGLIO

Per una sbriciolata alle mele più ricca puoi aggiungere alle mele, in cottura, 50 g di uvetta sultanina sciacquata e ammollata nel rum o stendere sulla base un velo di confettura di albicocca che rende il dolce ancora più goloso.