

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Alzi la mano chi vorrebbe proprio una bella fetta di crostata di mele! Il suo profumo invaderà in modo piacevole la cucina, il suo sapore vi conquisterà, la sua semplicità vi farà innamorare! Perfetta a merenda o a colazione, provatela subito! Speciale come la classica torta di mele ricorda certamente i pomeriggi passati in cucina con le nonne e le zie! E' una ricetta molto facile da eseguire ed è anche veloce nella sua realizzazione. Ottima dopo un pranzo o una cena tra amici o per uno spuntino pomeridiano, perfetta da portare a scuola o in ufficio.

Volete sapere come si fa la crostata alle mele?

Seguite i nostri consigli!

PER LA FROLLA

FARINA 250 gr
BURRO 125 gr
ZUCCHERO 100 gr
UOVA 1
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
BURRO per lo stampo -

PER IL RIPIENO

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr
MELE 8
CANNELLA

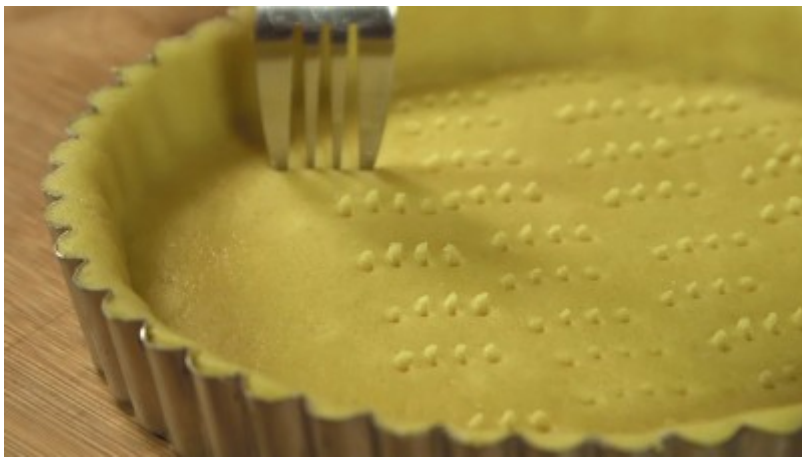
Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta della crostata alle mele, preparate la pasta frolla seguendo le indicazioni della ricetta base, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 2 Imburrate una teglia di 22 cm di diametro e foderatela con la pasta frolla, quindi riponetela in frigorifero fino al momento di farcirla.





- 3** Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e distribuitele sulla pasta frolla che avrete ripreso dal frigorifero.



- 4** Distribuite lo zucchero di canna sullo strato di mele.



5 Fate fondere il burro e stemperatevi un pizzico di cannella; distribuitelo sopra la crostata.



6 Realizzate delle fettucce con i ritagli di pasta frolla e realizzate con queste una grata sulle mele.



7 Cuocete la crostata in forno a 180°C per circa 30 minuti.



8 Sfornate la crostata di mele, lasciatela raffreddare, sformatela e servite.



Consigli e curiosità