

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate le [torte con mele](#) non lasciatevi scappare questo dolce straordinario! La **crostata di mele alle mandorle** unisce due ingredienti semplici ma eccezionali per dare origine ad un mix di sapori unico! La croccantezza delle mandorle renderà questa torta protagonista di un momento di piacere e relax. Provate la ricetta non vi deluderà!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

MELE 1

PANNA FRESCA 200 ml

MANDORLE tritate - 80 gr

ZUCCHERO 75 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Realizzate la [pasta frolla](#) seguendo la ricetta base, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riprendete la frolla dal frigorifero e stendetela in un disco, quindi imburrate uno stampo da crostate di 22 cm di diametro.

Foderate lo stampo con il disco di pasta frolla tenendo i bordi un po' alti.

Sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e sistematele sul fondo della torta, sovrapponendole leggermente.



2 Tritate le mandorle con un tritatutto, facendo tutto a impulsi brevi per non scaldare troppo il trito. Potete anche, se volete, tritare a mano in modo grossolano. Mescolate la panna in una ciotola a parte con le mandorle tritate, lo zucchero, fino a ottenere una crema dalla consistenza omogenea.



3 Versate il composto sulla crostata, distribuendola bene.



4 Passate la torta nel forno già caldo a 180°C per 45 minuti circa, finchè la superficie sarà ben dorata.

Lasciate freddare prima di sformare.

CONSIGLI