

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele con crema pasticciera

di: *elena:D*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Voglia di dolce....crostata di mele con crema pasticciera o [torta allo yogurt](#)? Per noi vincono entrambe! Quindi per cominciare provate questa ricetta di dolce con le mele facile e veloce.

Quanto può essere facile realizzare questo dolce che farà impazzire grandi e piccini. Una **crostata** davvero unica!

PER LA FROLLA

FARINA 00 200 gr
BURRO freddo - 100 gr
ZUCCHERO A VELO 50 gr
TUORLO D'UOVO 2

PER LA CREMA PASTICCERA

TUORLO D'UOVO 2
UOVA 1
FECOLA DI PATATE 35 gr
FARINA 35 gr
ZUCCHERO 160 gr
LATTE INTERO 500 ml
VANILLINA 1 bustina

PER LA COPERTURA

MELE 2
LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il latte per la crema pasticcera.



- 2 Dividete i tuorli dall'albume e aggiungeteli in una ciotola; quindi unite lo zucchero e mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro.





3 Unite la farina e la fecola setacciate e mescolate.



4 Aggiungete i semi di una bacca di vaniglia e unite la bacca vuota al latte caldo.



5 Versate il composto di tuorli nel latte caldo e mescolate con una frusta fino a che la crema non risulti densa.



6 Trasferite la crema in una ciotola fredda e mescolarla velocemente. Coprite con la pellicola a contatto e mettete in frigorifero.



7 Ora preparate la frolla: aggiungete nella ciotola dell'impastatrice la farina con lo zucchero a velo e il burro a pezzetti; azionate la macchina per mescolare gli ingredienti.





8 Aggiungete i tuorli e fateli assorbire dall'impasto.



9 Versate l'impasto sul piano di lavoro e lavorarlo fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Avvolgetelo nella carta forno e riponete in frigorifero.



10 Nel frattempo pulite ed affettate le mele e aggiungetele in una ciotola.



11 Unite il succo di limone alle mele affettate con poco zucchero e mescolate.



12 Riprendete la frolla e stendetela su di un piano infarinato.



- 13 Aiutandovi con il mattarello, foderate uno stampo da crostate ben imburato, eliminando gli eccessi di pasta.



- 14 Bucate il fondo con i rebbi di una forchetta e farcite con la crema pasticcera.





15 Disponete le mele in superficie e bagnare con il succo di limone.



16 Cospargete il tutto con lo zucchero a velo e infornate a 180°C per 40 minuti circa.



17 Sfornate la crostata e fatela freddare prima di servirla.



CONSIGLIO