

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di mele con crema pasticcera

---

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 pasticcera 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!

## 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

Mi daresti altre ricette di creme facili e veloci, ma soprattutto buone?

Ecco altre ricette golosissime:

[Crema pasticcera](#) (VIDEO)

[Crema pasticcera al cioccolato](#) (FOTO)

[Crema pasticcera al caffè](#) (FOTO)

[Crema all'arancia](#) (VIDEO)

[Crema al latte](#) (VIDEO)