

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mele e mirtilli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

MELE RENETTE 3

MIRTILLI anche surgelati - 100 gr

BURRO

FARINA

ZUCCHERO A VELO 3 cucchiaini da tavola

TUORLO D'UOVO 1

La **crostata di mele e mirtilli** è un dolce ricco e generoso, perfetto per chi ama le torte dai sapori particolari e rustici. Il mix di frutta conferisce un sapore dalle note avvolgenti ma delicate che di certo conquisterà anche i palati più esigenti. Concedetevi una fetta di torta alle mele in un momento di relax ma va benissimo anche per fare una ricca colazione.

PREPARAZIONE

1 Per fare la crostata di mele e mirtilli per prima cosa fate la [pasta frolla base](#).

Quindi stendetela ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata precedentemente imburrato ed infarinato.

Disponetevi le mele tagliate a fette ed i mirtilli.



2 Spolverate la superficie con dello zucchero a velo.

Con ciò che vi è rimasto della pasta frolla, formate delle strisce che adagierete sulla crostata a formare una grata.



3 Sbattete leggermente il tuorlo e spennellatelo sulla crostata.



4 Cuocete in forno caldo a 220°C per 30 minuti, dopodichè abbassate il calore a 190°C e protraete la cottura per altri 15-20 minuti.

Sfornate e servite fredda.

CONSIGLI