

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata mele e nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crostata mele e nocciole** è un dolce casalingo molto buono. Una torta antica che ricorda le nonne e le zie in cucina. Il guscio di frolla friabile racchiude un gustoso ripieno fatto da mele caramellate e insieme alle nocciole danno vita a un'esplosione di sapori. Provate questa ricetta, non è assolutamente difficile, anzi in pochissimi passaggi farete una torta delicata e ricca e la vostra casa profumerà tantissimo di buono! E se amate i dolci di questo tipo, perché non provate anche la classica [torta di mele?](#)

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 350 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 250 gr

NOCCIOLE tritate - 100 gr

MELE 3

ZUCCHERO 60 gr

RUM 1 bicchierino

SUCCO DI LIMONE di 0.5 limone - 17 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della **crostata mele e nocciole** preparate la pasta frolla seguendo la ricetta base e riponete il panetto in frigorifero.

Nel frattempo sbucciate le mele, tagliatele a metà e rimuovete il torsolo.

In una padella fate saltare le mele con lo zucchero ed il succo di limone. Sfumate le mele con il rum.



2 Riprendete la frolla dal frigorifero e dividetela a metà.

Stendete una metà di frolla, imburrate uno stampo per crostate da 24 cm e foderatelo con il disco di frolla.

Distribuite uno strato di marmellata d'albicocca sulla base di frolla.



- 3 Prendete le mele, tagliate ciascuna metà a fette e adagiare ciascuna metà mela nello stampo, mantenendo le fette unite.



- 4 Distribuite uno strato di nocciole sopra le mele.



5 Stendete la seconda metà di frolla ed adagiate il disco sopra lo strato di nocciole.



6 Incidete lo strato di frolla con un coltellino affilato.



7 Infornate a 180°C per 40 minuti.



CONSIGLIO