

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rose di mele con crema pasticcera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA CREMA PASTICCERA

- 4 tuorli
- 100 g zucchero
- 40 g farina
- 500 ml di latte
- una bustina di vanillina.

- 2 dischi di pasta sfoglia
- 2 mele
- una manciata di uvetta
- poco zucchero
- poco latte
- poco succo di limone
- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



2 Sbucciate le mele e tagliatele a tocchetti.

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua calda per 15 minuti.



3 Stendete leggermente la pasta sfoglia.



4 Coprite uno stampino in silicone a forma di rosa con la pasta sfoglia.



5 In una ciotola mettete le mele, poco zucchero ed il succo di limone e mescolare.



6 Unite la crema e l'uvetta strizzata.



7 Mescolare bene la farcia.



8 Riempite gli stampini con la farcia.



9 E chiudete i bordi.



10 Spennellate la superficie con del latte.



11 Infornate a 180°C per 20 minuti.



12 Cospargete di zucchero a velo.

