Crostata di MELE

INGREDIENTI (Teglia Ø 24 cm)

Per la pasta frolla

- Farina 00 300 gr
- Burro 200 gr
- Sale fino 2 gr
- Miele di Acacia 10 gr
- 1 tuorlo (rosso dell'uovo)
- Zucchero 75 gr
- Lievito per dolci un cucchiaino
- Scorza grattugiata di mezzo limone

Per la farcitura

- 1 mela Renetta
- Marmellata di albicocche q.b.
- Zucchero di canna q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Burro 20 gr

1

Dividere il burro a cubetti lasciarlo a temperatura ambiente fin tanto che non si ammorbidisce e prende una consistenza plastica (simile al Pongo).

Mettere il sale fino (un cucchiaino raso) a sciogliersi in un goccino d'acqua (poca).

Mettere in un mixer lo zucchero per renderlo meno granuloso (migliora la texture della frolla).

Amalgamare il burro con lo zucchero, il miele e la scorza grattugiata di mezzo limone (solo la buccia e non la parte bianca sottostante che è amara).

2

Aggiungere il tuorlo di un uovo e il sale con l'acqua utilizzata per sciogliervi e amalgamare il composto.

Aggiungere quindi il lievito e la farina poco alla volta.

Miscelare il tutto senza eccedere con la lavorazione. Si deve ottenere un impasto grossolano, non completamente composto, sabbioso (se però si prende un po' di impasto tra le due dita e si comprime l'impasto si lega).

Riversare l'impasto su della pellicole alimentare trasparente.

3

Formare un quadretto grossolano (senza comprime troppo l'impasto).

Modellare l'impasto, chiuso nella pellicola alimentare trasparente, a formare un quadrotto dello spessore di mezzo centimetro.

Riporre in frigo e lasciar riposare almeno 2 ore (l'ideale è preparare la frolla per il giorno successivo).

Dividere una mela a metà, togliere il torsolo e sbucciarla.

Tagliare le due metà a fettine sottili e regolari di 2 mm.

4

Infarinare leggermente il piano di lavoro e con un mattarello tirare leggermente l'impasto in modo da poter ricavare il disco della dimensione della tortiera.

Posizionar il disco nella tortiera precedentemente imburrata ed infarinata.

Il disco tenderà a sfaldarsi nel passaggio in tortiera. Eventuali buchi e spaccature si possono sistemare aggiungendo i pezzetti di frolla rotti. In cottura si uniforma e r-ricompatta il tutto.

5

Con i residui della frolla (dal taglio dei due dischi) formare un salsiccciotto da posizionare sul perimetro della tortiera a formare il bordo della torta.

Sigillare i bordi con una leggera pressione con la punta di un coltello od una forchetta (per la finitura estetica). Infie staccare leggermente il bordo con un cucchiaino (si ottiene una cornice più regolare dopo la cottura evitando anche bruciature).

Bucherellare la frolla e accendere il forno a 170° in modalità statica.

6

Stendere un leggero strato di confettura di albicocche. Posizionare quindi le fette di mela dall'esterno verso l'interno avendo cura di sovrapporre leggermente le fette (si rimpiccoliscono in cottura).

Fondere 20gr di burro (nel microonde o a bagnomaria) e mischiare con un poco di povere di cannella.

Spennellare la superficie delle mele con il burro fuso aromatizzato alla cannella ed in ultimo spolverare sulla superficie dello zuccotto di canna.

Infornare, a forno in temperatura, e cuocere per 40/50 minuti.

7

Buonissima e si accompagna egregiamente con una pallina di gelato al fordilatte.

Puoi servire.

Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali