

## La mia crostata alle mele...



L'altro giorno avevo messo in tavola, come dolce, la mia *solita* crostata alle mele.

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

frolla, per uno stampo da cm. Ø:		26	20
farina 00	g.	225	120
burro, molto freddo	g.	100	60
zucchero	g.	80	50
uovo medio	pz.	1	-
uovo piccolo	pz.	-	1
scorza di limone	pz.	½	presa
sale	presa	½	presa
facoltativa, vaniglia			

per il ripieno

mele: renette, boskoop	pz.	2	1
mandorle tritate	CT.	2	1

per la crema legante:

panna o latte	ml.	160	80
uova	pz.	2	1
zucchero	g.	40	20
cannella o vaniglia (facoltative e secondo il gusto)			QB.
zucchero a velo per la decorazione finale			QB.

Preparazione:

Per prima cosa, cominciare con la preparazione della pasta frolla: versare in una grossa ciotola (o anche direttamente sul piano della cucina) la farina setacciata, formare una fontana e mettervi al centro il burro freddo a pezzetti.

Mescolarli rapidamente con la punta delle dita in modo da non lasciare della farina asciutta.

*(io ho un piccolo trucco, per questa fase: dopo aver pesato il burro e la farina, taglio il burro a dadolini e lo cospargo con un po' della farina già pesata; poi lo lascio in freezer per una ventina di minuti. Quindi metto il burro, il sale e il resto della farina nel mixer e faccio girare le lame per un minuto alla massima velocità; completo con zucchero, uovo e aromi e poi un altro minuto a velocità massima: un impasto perfetto e ancora decisamente freddo!)*

Versare l'impasto sul piano di lavoro, raccoglierlo ripiegandolo su se stesso un paio di volte, formare una palla e porlo a riposare in frigo almeno mezz'ora (spesso io lo preparo già il giorno prima), fra due fogli di carta forno (ben infarinati o si incolla che è una meraviglia) a uno spessore di tre millimetri (mm. 3).

Adagiarlo delicatamente, lasciando la carta forno della base, nella teglia.

Eliminare i bordi in eccesso e trasferire la teglia al fresco.

Affettare le mele (2 Boskoop per una teglia da cm. 26 Ø) a spicchi (*io uso un tagliamela da sedici spicchi*) e condirle con poco zucchero, succo di limone e, volendo, un'idea di cannella.

Tenerle da parte.

Se si vuole un bell'effetto visivo, non sbucciarle. Altrimenti pelarle e poi affettarle.

Mescolare in una ciotola gli ingredienti per la crema legante e tenere da parte.

Scaldare il forno, statico, a 200°C.

Riprendere la teglia e bucherellare la frolla con una forchetta.

Spalmare su tutta la superficie uno velo di confettura di albicocche (fatta in casa, ove possibile) e poi coprire con mandorle macinate.

Disporre le mele a cerchi concentrici (o formando una spirale) sovrapponendo leggermente i bordi.

Appena il forno è a temperatura, versare la crema legante su tutta la torta e infornare per 30' / 40'.

Togliere dal fondo e lasciar raffreddare nella teglia su di una gratella.

Cospargere di zucchero a velo prima di affettare.

Buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

- *A me capita spesso di preparare il giorno prima la pasta frolla; poi la lascio in frigo fino al momento di usarla.*
- *Se dovesse avanzare della frolla, la si può conservare in frigo fino al giorno seguente e usarla per delle tortine o dei biscottini.*
- *Vedi anche: [Pasta frolla standard](#), [Tavola degli impasti per le crostate dolci e salate](#)*