

# CROSTATA MORBIDA DI MELE

Eh si... ancora mele.. ve l'ho detto ne ho un po da smaltire.. e preparatevi perchè ancora non sono finite. Oggi tocca ad una crostata, ma con un impasto che rimane più morbido di una classica frolla, questa ricetta è di un vecchio SALE&PEPE ma solo la pasta perchè la farcitura di mele l'ho aggiunta io.. per necessità!!

## CROSTATA MORBIDA DI MELE

per una teglia da 26 cm

per l'impasto

200 gr di farina autolievitante

125 gr di farina di mandorle

2 uova

150 gr di burro morbido

150 gr di zucchero

1 cucchiaino di rum

un cucchiaino di cannella

un pizzico di sale

per la farcitura

5 mele pink lady

3 cucchiaini di zucchero di canna

15 gr di burro

Pelate e mondate le mele, riducetene 3 e 1/2 in piccoli cubetti e metteteli a cuocere in una padella con 10 gr di burro e 2 cucchiaini di zucchero di canna, se il composto si asciuga troppo aggiungete una tazzina di acqua, cuocete in totale circa 15 minuti. La restante mela tagliatela a fette sottili e mettetele a cuocere nella stessa padella con altri 5 gr di burro e un cucchiaino di zucchero di canna, cuocete sempre 15 minuti.

In una ciotola, o nella planetaria, riunite tutti gli ingredienti per la crostata e montate assieme fino a formare un composto omogeneo, risulterà tipo una crema densa che va quindi disposto nella teglia con un cucchiaino o con la sac a poche, lasciate tutto attorno un bordo un po alto e riempite con i cubetti di mela, sopra sistemate le fette di mela a raggera. Cuocete a forno caldo 170° per 35, 40 minuti.

