

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.

