

Una golosa crostata per un dolcissimo contest



Buondì ragazzi, tutti indaffarati ad organizzare il pranzo di Pasqua e la gita fuori porta di pasquetta?

Quella che vi propongo oggi è la ricetta di un'amica no-blogger arrivata per e-mail, ma prima di farlo vorrei ringraziare tutti i partecipanti al mio dolcissimo contest, siete già tantissimi e spero diventerete ancora di più nelle circa tre settimane che mancano ancora al termine.

Ed ora ecco a voi la proposta di Valeria, una golosa crostata di mele e confettura la cui frolla si caratterizza per il gusto unico dello zucchero muscovado.



CROSTATA MELE E AMARENE

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	55 minuti
Tempo passivo	15 minuti
Porzioni	12-16 persone

Ingredienti per uno stampo da 28 cm

per la pasta frolla

- 350 gr di farina
- 150 gr di zucchero muscovado
- 210 gr di burro
- 2 uova
- scorza di 2 limoni grattati
- un pizzichino di sale
- succo di mezzo limone

per il ripieno

- mele
- confettura di amarena

Procedimento

1. Montare nel mixer il burro morbido con lo zucchero, aggiungere le uova, il pizzico di sale e per ultima la farina.
2. Lasciare amalgamare per 20 secondi e continuare ad impastare a mano fino a creare una palla.
3. Metterla in frigo per 15 minuti e poi stenderla nel ruoto, cuocendola a 170°C

per 15 minuti.

4. Nel frattempo tagliare le mele, condirle con un pizzico di cannella e limone.

5. Togliere la frolla dal forno, aggiungervi la confettura e le mele, terminare con le classiche strisce di pasta frolla a decorazione e terminare la cottura in forno a 175°C per altri 30-40 minuti.

Autore -**Valeria D.**-

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^