

Crostata di marmellata e mele

Data: 10 maggio 2011 | Autore: Mia S. Aaron



Tutti noi, almeno una volta nella vita, ci saremo cimentati nell'elaborazione di un dolce che è facile da preparare solo in apparenza. Mi riferisco alla classicissima crostata che, nella sua semplice bontà, nasconde una miriade di insidie, a partire dalle striscioline che vanno adagiate sopra la farcia che renderà più saporita la pasta frolla.[MORE]

Come sarà ben noto ai lettori, sono una lettrice affezionata del blog acenadallesorelle.blogspot.com che mi offre sempre deliziosi spunti culinari per i miei pranzi e le mie cene, ricette sempre innovative e alternative che mi piace condividere con voi tutti.

La ricetta della settimana è quella di una crostata un po' "speciale". Si tratta, infatti, di una crostata integrale resa saporita da una farcitura di confettura di amarene e mele.

Ingredienti:

- 250 gr. di farina integrale;
- 100 gr. di burro o, in alternativa, 100 ml di olio di semi;
- 100 gr. di zucchero di canna;
- 1 uovo;
- 1 vasetto di confettura di amarene;
- 2 mele.

Montate le uova con lo zucchero, aggiungete il burro fuso e incorporate a pioggia la farina continuando a mescolare.

Vi conviene, arrivati a questo punto della preparazione, continuare ad impastare con le mani.

Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigo per una mezz'ora.

Trascorsi i 30 minuti, imburrate una teglia e rivestitela con l'impasto e ricopritelo con la marmellata di amarene.

Dividete le due mele in 4 parti e, dopo averle private della buccia, tagliatele a fette sottili che andrete a disporre concentricamente sulla marmellata.

Infine, spolverizzate le mele con dell'altro zucchero di canna, per caramellarle un po'.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/crostata-marmellata-e-mele/18481>

