



Crostata con crema frangipane e mele, un dessert da provare

Un dolce dal cuore tenero e goloso avvolto da un guscio friabile di pasta frolla. Ecco una variante dell'amatissima torta di mele.



Crostata con crema frangipane e mele (Foto © Lisa Corsoni).

«Delle buone torte di mele sono una parte considerevole della nostra felicità domestica». Così scriveva **Jane Austen** in una delle lettere indirizzate alla sorella Cassandra. Possiamo darle torto?

La **torta di mele** è un dolce dalle mille versioni, spesso tramandate di generazione in generazione perchè non stanca mai ed è perfetta dalla colazione al dopo-cena. Tutte le ricette, da quelle semplici a quelle più elaborate con frolla o sfoglia, hanno in comune il profumo e la dolcezza della frutta cotta che conquista al primo morso.

Quella che proponiamo qui, è una **Crostata con crema frangipane e mele** quindi un dolce che unisce **due preparazioni base della pasticceria** ossia la [frolla](#) e la classica **torta di mele**, dolce e burrosa che si scioglie in bocca.

Un'altra particolarità risiede nella **preparazione della crema frangipane** tra i cui ingredienti inseriremo la [frutta secca](#) ed in particolare un frutto più insolito come la [noce di macadamia](#).

Crostata con crema frangipane e mele

Ricetta per 6/8 persone

Categoria: Dolci al forno

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione

: 40 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Tempo di riposo: 1 ora

Costo: medio

Forno statico: 170° C

Piatto vegetariano (NON vegano)

No gluten free

Ingredienti per la base



Ingredienti per la pasta frolla (Foto © Lisa Corsoni).

- 250 grammi di farina "00"
- 150 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 stecca di vaniglia

Ingredienti per la crema frangipane



Ingredienti per la crema frangipane (Foto © Lisa Corsoni).

- 115 grammi di burro
- 115 grammi di zucchero
- 115 grammi di noci macadamia tostate
- 40 grammi di farina "00"
- 2 uova
- 1 stecca di vaniglia

Altri ingredienti

- 2 mele golden delicious

Procedimento

1. Per preparare la base di pasta frolla, disponete la farina a fontana su un piano di lavoro. Al suo interno mettete burro e zucchero; lavorate questi due ingredienti e una volta amalgamati aggiungete i semi della bacca di vaniglia, l'uovo e il tuorlo d'uovo



Fasi di preparazione della frolla (Foto © Lisa Corsoni).

2. Impastate velocemente unendo gradualmente la farina al composto fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo che trasferirete in frigorifero per almeno un'ora



Una volta ottenuto il panetto, va conservato in frigorifero per almeno un'ora (Foto © Lisa Corsoni).

3. Mentre la frolla riposa, lavorate la crema ammorbidendo il burro portato a temperatura ambiente e frullando con lo zucchero

4. Successivamente addizionate, una alla volta, le uova e la farina, i semi della vaniglia e le noci di macadamia ridotte in farina



La crema frangipane a base di noce macadamia (Foto © Lisa Corsoni).

5. Conclusa anche la lavorazione della crema e trascorsa l'ora di riposo della frolla, stendete quest'ultima e foderate uno stampo da 24/26 cm
6. Farcite la base della frolla con la crema; quindi pulite, tagliate a fettine le mele e disponetele a rosa sulla crema



Ecco come foderare lo stampo e farcire la frolla (Foto © Lisa Corsoni).

7. Infornate a 170° C per circa 45 minuti e una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare.

Data di creazione

28/11/2018

Autore

lisa-corsoni