

# Crostata con Confettura di Arance Amare e Mele

Questa è molto probabilmente una delle crostate più deliziose e magnifiche che si possano preparare. È una merenda speciale per grandi e piccini. Pochi ingredienti per preparare un ottimo dolce e che si presta ad ogni occasione. Se amate il connubio tra il dolce e l'aspro questa ricetta fa proprio al caso vostro. Le arance amare si sposano perfettamente con il dolciastro delle mele e il tutto avvolto da una gustosa e friabile pasta frolla.

Ingredienti per uno stampo da 23 cm di diametro:

- 330 gr di farina 00
- 70 gr di fecola di patate
- 120 gr di zucchero a velo vanigliato
- 30 gr di zucchero di cocco integrale grezzo
- 2 gr di sale fino
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 200 gr di burro ammorbidito
- 3 tuorli d'uovo
- scorza grattugiata di un limone non trattato
- confettura di arance amare q.b.
- 1-2 mele Golden (a fettine) q.b.

Preparazione:

In una ciotola capiente lavorate il burro con gli zuccheri e la scorza del limone fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungeteci i tuorli d'uovo e mescolate con cura per amalgamare il tutto. Aggiungete il sale e mescolate.

Setacciate la farina con la fecola e il lievito ed incorporateli al composto precedente. Mescolare con attenzione

per poi continuare con le mani fino ad ottenere una pasta compatta. Avvolgetela nella pellicola trasparente per alimenti e ponete in frigorifero a riposare per mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate le mele, privatele del dorso e tagliatele a fettine sottili.

Riprendete la frolla dal frigorifero, prelevate una porzione abbondante di pasta e stendetela con il mattarello per poi rivestire la base dello stampo. Formate bene anche il bordo torta.

Cospargete la base con la confettura di arance amare e distribuiteci sopra le fettine di mela.



Con la pasta restante formate la gabbia per la superficie della crostata. Nel mio caso ho utilizzato uno strumento ad espulsione ma potete anche fare delle strisce di pasta ad intreccio.



Cuocete la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C nella parte bassa del forno per almeno 35 minuti. Controllate sempre la cottura perché varia da forno a forno.



Appena avrà assunto un bel colore dorato toglietela dal forno e fatela raffreddare completamente prima di servirla.



Alla prossima golosa ricetta.