La crostata alle mele (1°)

Oggi avevo proprio voglia di una bella e buona crostata alle mele. Ho pensato ad una frolla un pò diversa rispetto alla consueta ricetta a base di burro. Per questa versione ho preferito l'utilizzo della margarina e un'ottima e genuina marmellata di albicocche fatta in casa.

Ingredienti:

- 220 grammi di farina 00
- 90 grammi di fecola di patate
- 140 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 150 grammi di margarina
- 3 tuorli d'uovo
- lievito per dolci (mezzo cucchiaino)
- un pizzico di sale
- marmellata di albicocche
- 2 grosse mele (stark delicious oppure golden)
- un pizzico di cannella
- zucchero al velo vaniglinato q.b. per spolverare (q.b. = quanto basta)
- Procedimento:

In una ciotola capiente o in una impastatrice versate la farina, la fecola di patate, il sale, lo zucchero e il lievito setacciato. Aggiungete la margarina ammorbidita e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto amalgamando per bene gli ingredienti. Lasciate riposare l'impasto che risulterà molto morbido in frigorifero per almeno 1 ora prima di lavorarlo nuovamente.

Prendete uno stampo antiaderente stretto e rettangolare, stendete la pasta in maniera uniforme formando bene anche i bordi. Con un cucchiaino versate al centro della marmellata di albicocche e distribuite uniformemente.

A questo punto sbucciate e tagliate le mele a spicchi ed

inseritele all’interno dello stampo rettangolare in maniera lineare facendo in modo che una fetta slitti sull’altra (ved. foto).

Versate sopra le mele un pizzico di cannella.

Infornate in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Una volta raffreddata spolverizzate tutta la superficie con dello zucchero al velo vaniglinato.

…

Charles