

Ingredienti

per la base:

300g di farina 00

200g di burro

100g di zucchero a velo

un uovo

scorza di limone biologico

per la farcitura:

2 mele Terese grandi (in alternativa 3 Renette)

15 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

100g di zucchero

30g di uvetta sultanina

50g di pinoli

200g di marmellata di albicocche senza zucchero

un bicchiere di marsala

il succo di un limone

una bustina di vanillina

cannella q.b.

Preparazione

Per la base:

Disponete sulla spianatoia la farina a fontana e impastatela assieme al burro morbido tagliato a pezzetti, lo zucchero a velo,

l’uovo e la scorza di limone grattugiata.

Impastate tutto velocemente con le punte delle dita, così da amalgamare bene il burro nell’impasto, ma senza farlo sciogliere del tutto.

Avvolgete l’impasto in una pellicola e passatelo in frigo per una mezz’oretta.

Per la farcitura:

Mettete a bagno l’uvetta nel marsala.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti di circa due centimetri, raccogliete tutto in una terrina e spruzzate con il succo di limone.

Unite la marmellata, conservandone due cucchiai per il fondo della crostata, lo zucchero, i pinoli, l’uvetta strizzata, la cannella e la vanillina.

Mescolate gli ingredienti e infine sbriciolatevi sopra con le mani 10 biscotti Mc Vitie’s Digestives alla Frutta, amalgamando bene.

Controllate che il ripieno della crostata sia bello sodo, se risultasse troppo liquido, magari a causa delle mele un po’ troppo mature, potete unire ancora qualche biscotto per rassodarlo ulteriormente.

Ora riprendete la frolla e dividetela in due pezzi, uno leggermente più grande, che servirà per foderare il fondo della teglia e uno un po’ più piccino per il coperchio.

Stendete dello spessore di un centimetro il primo pezzo in modo da foderare il fondo di una teglia da crostata del diametro di 26 cm.

Disponetevi sul fondo uno strato uniforme di marmellata tenuta da parte, sbriciolatevi finemente i biscotti rimasti.

Riprendete il ripieno e adagiatelo sul guscio di frolla e stendetelo delicatamente con un cucchiaio così da coprire per bene tutto facendo attenzione pero, a non esagerare dai bordi.

Stendete l’ultimo pezzo di frolla sempre dello spessore di un centimetro e copritevi tutta la crostata eliminando l’eccesso dai bordi.

Infornate a 180° per 30 minuti.

Appena vedrete che la superficie della torta diventa leggermente dorata, sfornate, lasciate raffreddare e servite, magari accompagnata da una bella cucchiaia di panna montata.

http://www.laraandthekitchen.blogspot.it/2012/12/crostata-ripiena-di-strudel.html