

# Crostata arance e mele

10 porzioni



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 confezione di Miscela 9 torte  
1 uovo  
100 g burro

### Per farcire e decorare:

75 g marmellata di arance con scorzette preparata con Fruttapec 2:1  
100 g mele tagliata a fette  
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Per l'impasto, versa la miscela contenuta nella busta in una terrina, mescola con l'uovo e il burro seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Stendi 250 g di impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 20 cm) con il fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm circa.
- 3 Distribuisci 50 g di marmellata nel cestino di frolla e disponi le fettine di mela.
- 4 Cuoci per 30 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato 170°C, a gas: 190°C).
- 5 Setaccia la confettura rimasta, scaldala in un pentolino e spennellala sulla torta raffreddata.
- 6 Stendi la pasta rimasta in una sfoglia spessa circa 4 mm, stampa dei biscotti a forma di foglia e crea le venature con una forchetta.



cameo

- 7 Distribuisici i biscotti su una lastra da forno foderata con carta da forno e cuoci per 10-12 minuti nella parte media (alta per forno a gas) alla stessa temperatura della torta.
- 8 Decora a piacere la torta con i biscotti a forma di foglia e con lo zucchero al velo.
- 9 Conserva la crostata pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

