

Crostata arance e mele

10 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di cameo 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 Versa la miscela:**
Versa la miscela contenuta nella busta in una terrina con l'uovo e il burro.
- 2 Lavora con le mani:**
Lavora tutti gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Stendi 2/3 dell'impasto:**
Stendi 250 g di impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 20 cm) con il fondo imburato ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm circa.
- 4 Distribuisci parte della marmellata e le mele:**
Distribuisci 50 g di marmellata nel cestino di frolla e disponi le fettine di mela.
- 5 Cuoci la crostata:**
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).
- 6 Setaccia la confettura:**
Setaccia la confettura rimasta e mettila in un pentolino.

- 7** **Scalda la confettura:**
Scalda la confettura in un pentolino e spennellala sulla torta raffreddata.
- 8** **Stendi l'impasto:**
Stendi la pasta rimasta in una sfoglia spessa circa 4 mm.
- 9** **Stampa i biscotti:**
Stampa dei biscotti a forma di foglia e crea le venature con una forchetta.
- 10** **Distribuisce i biscotti sulla lastra:**
Distribuisce i biscotti su una lastra da forno foderata con carta da forno.
- 11** **Cuoci i biscotti:**
Cuoci per 10-12 minuti nella parte media (alta per forno a gas) alla stessa temperatura della torta.
- 12** **Decora la crostata:**
Decora a piacere la crostata con i biscotti a forma di foglia e con lo zucchero al velo.
- 13** **Conserva la crostata:**
Conserva la crostata pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.