



Crostata di mele senza glutine

21 Marzo 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
340K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

150 g di Farina di riso

75 g di Farina di mais fioretto (consentito)

75 g di Burro

1 Uovo

90 g di Zucchero a velo (consentito)

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci (consentito)

Sale

PER FARCIRE

400 g di Mele Golden

250 g di Confettura di pesche

1 Limone bio

Preparazione

- Ponete la farina di mais e un pizzico di sale in una ciotola capiente; unite la farina di riso, setacciata con lo zucchero a velo e il lievito, e mescolate.
- Trasferite il composto sulla spianatoia, disponetelo a fontana e al centro versate il burro e l'uovo appena sbattuto. Iniziate a miscelare gli ingredienti con la punta delle dita, poi lavorate quel tanto che basta a formare un composto unito e compatto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.
- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina di riso, appoggiatelo su un foglio di carta da forno e tiratelo allo spessore desiderato (circa 1 cm); quindi trasferitelo insieme alla carta in uno stampo per crostate (24 cm di diametro). Ritagliate la carta e la pasta in eccesso, tenendo quest'ultima da parte, e lasciate un bordo alto circa 1,5 cm. Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo, quindi mettete lo stampo da parte.
- Lavate le mele, sbucciatele e poi tagliatele a fettine sottili, mettendole via via in una ciotola; spruzzatele con il succo del limone, così non anneriranno, e aggiungetevi un pizzico della sua scorza grattugiata.
- Spalmate uniformemente sul fondo del guscio di frolla la confettura di pesche, quindi disponetevi sopra le mele preparate.
- Con i ritagli di pasta ricavate delle strisce abbastanza larghe e sistematele sulla superficie della crostata, creando una griglia il più possibile regolare. Pizzicate il bordo in corrispondenza delle striscioline in modo da saldarle.
- Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti, sfornatela e fatela intiepidire. Toglietela dallo stampo e servitela.