

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

Crostata di mele

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile Buitoni
- 1 Limone
- Farina q.b.
- 1 kg di Mele
- 4 cucchiari di Zucchero semolato
- 30 g di Burro
- Cannella in polvere q.b.

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C.
2. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti.
3. In una casseruola fondete il burro, unite le mele e lo zucchero, il succo del limone, un pizzico di cannella e lasciate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti, mescolando spesso.
4. Foderate una tortiera per crostate imburrrata e infarinata con la Frolla Sottile Buitoni, unite il composto di mele e sigillate bene i bordi con le dita inumidite.
5. Cuocere in forno statico a 180°C per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone