



Crostata di mele

Ingredienti

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

Preparazione

1. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti. 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. Con metà della pasta frolla foderate una tortiera per crostate imburrata e infarinata, unite il composto di mele e richiudete con la restante frolla stesa a formare un disco. Sigillate bene i bordi con le dita inumidite e fate cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone