



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Crostata con Mela

Elmalı Tart



1 uovo
1 cucchiaino di burro
1 bicchiere di te' zucchero di velo
1 o 1,5 di bicchieri farina
per la sopra:
4 mele
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino di cannella

- # Si mescolano burro ammorbidato , zucchero a velo e uovo. Sopra si aggiungono la vaniglia e la farina setacciata. Si avra un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto si apre con il rullo finche si grandisce ad occupare tutta la parte dello stampo di crostata.
- # Nello stampo oliato di crostata si inserisce l'impasto. In fondo dell'impasto si buca con la forchetta. Si inserisce nel ripiano inferiore dello frigorifero.
- # In questo momento si preparano degli ingredienti per la sopra; si sbucciano le mele e si tolgono dei semi. Si tagliano finmente e si mescolano con lo zucchero semolato e con cannella.
- #L'impasto di crostata si toglie dallo frigo, sopra si mettono le fette delle mele, l'ultima momento si mette il buro sciolto.
- # Crostata con mela si inserisce nel forno riscaldato di 190 gradi e si cucoca fino ad ammorbidimento delle mele .
- # Si fanno a servire mezzo caldo o freddo.

Nota: Nella preparazione della crostata si consiglia d'usarsi le mele dure.