



## Crostata con Mela

Elmalı Tart



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

# Si fanno a servire mezzo caldo o freddo.

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