

# Crostata con crema frangipane e mele, un dessert da provare

scritto da Lisa Corsoni | 28/11/2018



**Un dolce dal cuore tenero e goloso avvolto da un guscio friabile di pasta frolla. Ecco una variante dell'amatissima torta di mele.**

«Delle buone torte di mele sono una parte considerevole della nostra felicità domestica». Così scriveva **Jane Austen** in una delle lettere indirizzate alla sorella Cassandra. Possiamo darle torto?

La **torta di mele** è un dolce dalle mille versioni, spesso tramandate di generazione in generazione perchè non stanca mai ed è perfetta dalla colazione al dopo-cena. Tutte le ricette, da quelle semplici a quelle più elaborate con frolla o sfoglia, hanno in comune il profumo e la dolcezza della frutta cotta che conquista al primo morso.

Quella che proponiamo qui, è una **Crostata con crema frangipane e mele** quindi un dolce che unisce **due preparazioni base della pasticceria** ossia la [frolla](#) e la classica **torta di mele**, dolce e burrosa che si scioglie in bocca.

Un'altra particolarità risiede nella **preparazione della crema frangipane** tra i cui ingredienti inseriremo la [frutta secca](#) ed in particolare un frutto più insolito come la [noce di macadamia](#).

# Crostata con crema frangipane e mele

## Ricetta per 6/8 persone

**Categoria:** Dolci al forno

**Difficoltà:** Media

**Tempo di preparazione:** 40 minuti

**Tempo di cottura:** 45 minuti

**Tempo di riposo:** 1 ora

**Costo:** medio

**Forno statico:** 170° C

Piatto vegetariano (NON vegano)

No gluten free

## Ingredienti per la base

- 250 grammi di farina "00"
- 150 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 stecca di vaniglia

## Ingredienti per la crema frangipane

- 115 grammi di burro
- 115 grammi di zucchero
- 115 grammi di noci macadamia tostate
- 40 grammi di farina "00"
- 2 uova
- 1 stecca di vaniglia

## Altri ingredienti

- 2 mele golden delicious

## Procedimento

1. Per preparare la base di pasta frolla, disponete la farina a fontana su un piano di lavoro. Al suo interno mettete burro e zucchero; lavorate questi due ingredienti e una volta amalgamati aggiungete i semi della bacca di vaniglia, l'uovo e il tuorlo d'uovo
2. Impastate velocemente unendo gradualmente la farina al composto fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo che trasferirete in frigorifero per almeno un'ora
3. Mentre la frolla riposa, lavorate la crema ammorbidendo il burro portato a temperatura ambiente e frullando con lo zucchero
4. Successivamente addizionate, una alla volta, le uova e la farina, i semi della vaniglia e le noci di macadamia ridotte in farina
5. Conclusa anche la lavorazione della crema e trascorsa l'ora di riposo della frolla, stendete quest'ultima e foderate uno stampo da 24/26 cm
6. Farcite la base della frolla con la crema; quindi pulite, tagliate a fettine le mele e disponetele a rosa sulla crema
7. Infornate a 170° C per circa 45 minuti e una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare.