

Crostata di mele e pinoli

Senza glutine



Mela Cannella e Fantasia - Gabriella Geroni ©

Ingredienti

Per la frolla

300 gr farina senza glutine #

120 gr burro senza lattosio

120 gr zucchero

1 uovo e 1 tuorlo

Sale

Scorza di mezzo limone grattugiata

1 punta di lievito per dolci #

Per la crema

500 ml latte senza lattosio

3 uova grandi

45 gr farina senza glutine #

80 gr zucchero

Per la farcia

4 mele Golden

30 gr burro senza lattosio

2/3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di vino bianco

Succo di mezzo limone

Cannella

Pinoli o mandorle

Procedimento

Preparate la frolla impastando assieme gli ingredienti. Lavorate la pasta frolla tra due fogli di carta forno e mettetela in una tortiera da 24/26 cm di diametro. Caramellate le mele tagliate a tocchetti con il burro, il succo di limone, vino bianco e lo zucchero. Profumate con la cannella. Farcite la torta con la base di mele, sopra ricoprite con la crema pasticcera al limone e decorate con pinoli o mandorle a scaglie. Cuocete in forno a 160/170 gradi per ca 40/50 min volendo coperta con stagnola per la prima mezz'ora così da non fare strinare la superficie. Servite fredda con zucchero a velo.

Ricetta dal web