

Sbriciolata mele e marmellata

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta frolla

330 gr mix farina senza glutine #

100 gr zucchero

210 gr burro morbido senza lattosio

Per la farcitura e decorazione

3 mele

120 gr confettura di ciliegie #

scorza di limone buccia edibile

cannella in polvere (un pizzico)

mandorle in scaglie (per decorare) #

zucchero a velo (per decorare) #

Procedimento

lavorate il burro a pezzetti con lo zucchero, poi si unite la farina ottenendo prima un composto sbriciolato e poi più compatto. L'impasto si divide in due parti: una si stende sul fondo di una teglia antiaderente (quadrata 21×21 cm o rotonda da 20–22 cm di diametro), compattandola e livellandola con un bicchiere per distribuirla in modo uniforme; l'altra si avvolge nella pellicola. Entrambe le parti vanno fatte riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Cuocete la base in forno a 180 °C per 15 minuti, poi lasciatela raffreddare. Nel frattempo sbucciate le mele, eliminando torsolo e semi, tagliatele a pezzettini e si mescolatele con scorza di limone grattugiata e un pizzico di cannella. Sulla base cotta spalmate uno strato omogeneo di marmellata, poi distribuite le mele. Prendete la seconda parte di frolla, sbriciolatela con le mani leggermente infarinate sopra le mele, coprendo tutta la superficie e compattando delicatamente con le mani. Completate con una manciata di mandorle in scaglie, poi infornate a 180° C per 35 minuti. Lasciare raffreddare completamente e decorate con zucchero a velo.

Ricetta originale di Rossella in padella riadattata senza glutine