Crostata di mele con farina di mandorle

Senza glutine



Ingredienti

100 gr farina di mandorle (o mandorle con buccia) **#**

50 gr amido di riso **#**

50 gr fecola di patate **#**

150 gr farina di riso finissima **#**

1 uovo

100 gr zucchero

120 gr burro senza lattosio

4 mele

succo di 1 limone

1 cucchiaio di zucchero grezzo

1 cucchiaino di cannella se vi piace

Procedimento

Per fare la frolla inserite nel mixer le mandorle con la buccia e lo zucchero. Frullate a polvere. Aggiungete il burro a pezzetti e frullate nuovamente. Unite l'uovo e le polveri. Azionate le lame fino ad ottenere un impasto compatto. Terminate lavorando a mano per formare il panetto di frolla. A parte sbucciate 4 mele e dopo averle tagliate a pezzettini cuocetele con succo di limone, un cucchiaio di zucchero grezzo e cannella. Prendete la frolla, schiacciatene alla base della tortiera metà realizzando un piccolo bordo. Distribuite le mele intiepidite e ricoprite la superficie con tante foglioline intagliate dalla frolla rimasta. La crostata cuoce mezz'ora in forno ventilato a 180 gradi e una volta raffreddata questa è stata la nostra torta speciale della domenica.

Ricetta originale di Monica Bellin