

CROSTATA OLANDESE

By © Andrea Mainardi



Preparazione : 50 min - **Riposo :** 0 - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 PERSONNE

- PASTA FROLLA - 180 g zucchero - 450 g farina - 2 uova - 100 g olio di semi - scorza di mezzo limone grattugiata - CREMA ALLE MANDORLE - 250 g de mandorle intere - 180 g zucchero di canna - 125 g burro ammorbidito - 60 g farina bianca - 3 uova - RIPIENO - 2 mela - 40 g di burro - 40 g zucchero di canna

PASTA FROLLA

1. Preparare la pasta frolla mettendo nel boccale del COOK EXPERT tutti gli ingredienti e selezionare il programma IMPASTI/DOLCI. A impasto pronto toglierlo dal boccale e mettere in frigorifero avvolto nella pellicola per 30 minuti.
2. Stendere la pasta frolla in una teglia da crostata, tenendone da parte un pò per la decorazione. Farcire la crostata con le mele cotte con il burro e lo zucchero e poi coprire con la crema alle mandorle.
3. Decorare con una mela tagliata a fettine sottili, con il resto della pasta frolla e cuocere in forno a 200° per 35-40 minuti.

CREMA ALLE MANDORLE

1. Per la crema alle mandorle mettere nel COOK EXPERT il contenitore trasparente con il coltello di metallo. Inserire le mandorle e lo zucchero. Tritare con la funzione ROBOT/20 sec. Per la crema alle mandorle mettere nel COOK EXPERT il contenitore trasparente con il coltello di metallo. Inserire le mandorle e lo

zucchero. Tritare con la funzione ROBOT/20 sec.

2. Aggiungere il burro ammorbidito e rifare partire le lame per 10 secondi. Aggiungere anche le uova e la farina. Far ripartire con il tasto AUTO per altri 20 secondi. Tenere da parte. Per le mele: in un pentolino sciogliere il burro con lo zucchero di canna, con le mele tagliate a cubetti e cuocere per qualche minuto.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : © Andrea Mainardi