

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata con crema e mele

Strawberry · Monday, June 20th, 2011

Ingredienti:(8 persone)

- 300gr pasta frolla
- 200gr crema pasticcera
- 100 gr vino bianco
- 4 mele
- 100gr zucchero

Preparazione:

Con un mattarello, stendete la pasta sfoglia, foderate una tortiera e con una forchetta bucherellate la pasta, mettete in forno a 180° per 20 minuti, togliete dal forno e lasciate raffreddare. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, disponetele su di una placca da forno, cospargete con il vino bianco e lo zucchero, cuocete in forno per 10 minuti a 210°. Coprite la crostata con la crema pasticcera e le fettine di mela e per un tocco in più se volete potete decorare con uvetta ammorbidita in acqua tiepida e pinoli.

This entry was posted on Monday, June 20th, 2011 at 3:21 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.