



Crostata con rose di mela

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 200 g farina bianca 00
- 40 g **Amido di mais PANEANGELI**
- 100 g **Zucchero al velo PANEANGELI**
- 2 cucchiaini **Estratto di vaniglia in bacca PANEANGELI**
- 1 uovo
- mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- 125 g burro freddo di frigorifero – **Ungiteglia PANEANGELI**.

Per farcire e decorare:

- 1 busta di **Crema Pasticcera PANEANGELI**
- 250 ml di latte
- 2 mele (400 g circa) tagliate a fette sottili e cotte al vapore
- **Zucchero al velo PANEANGELI** per decorare.

PREPARAZIONE

Versa nella terrina la farina e l'amido setacciate. Al centro del mucchio pratica una buca e aggiungi zucchero al velo, estratto, uovo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato e il burro.

Incorpora il tutto con una forchetta e lavora con le mani fino ad ottenere un impasto liscio.

Poni 1/3 di impasto in frigorifero.

Con 2/3 dell'impasto foderà uno stampo rettangolare (25x11 cm) unto con l'ungitegla e forma un bordo di 3 cm circa.

Poni in frigorifero per circa 30 minuti.

Copri la pasta frolla con un foglio di carta forno bagnata e strizzata, riempi di legumi e cuoci per 30 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Stendi la pasta rimasta in una sfoglia spessa circa 4 mm, stampa dei biscotti a forma di foglia e crea le venature con una forchetta. Stendi la pasta rimasta in una sfoglia spessa 4 mm circa, stampa dei biscotti a forma di cuore, tagliali a metà e crea delle foglie incidendole con una forchetta.

Disponi i biscotti non troppo vicini sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuoci per circa 10 minuti nella parte media (alta per forno del forno a gas) alla stessa temperatura della torta.

Prepara la crema pasticcera con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e distribuiscila sulla torta raffreddata.

Arrotola le fettine di mela creando delle rose e disponile sulla torta.

Spolverizza i biscotti a foglia con lo zucchero al velo e termina la decorazione posizionandole sulla torta.

Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.

2018 © *PANEANGELI*
cameo s.p.a. p.iva 00638480988