Crostata alle mele

La crostata alle mele è un dolce sano e semplice da preparare. Scopri la nostra ricetta con farina di farro, mele e uvetta.

La ricetta che ti proponiamo oggi è un **dolce rustico e semplicissimo da preparare**, ideale per la prima colazione o per la merenda. Per realizzare questa ricetta ti occorrono **pochi e semplici ingredienti** e il ripieno può variare a seconda della stagione: noi abbiamo utilizzato **mele** **e uvetta**, ma in estate puoi preparare la stessa ricetta con le pesche o i frutti di bosco. Accompagna la **crostata alle mele**, perfetta anche per chi cerca una ricetta vegana, con dello yogurt o del gelato alla vaniglia, per una variante più golosa. Se preferisci, puoi omettere lo sciroppo d'acero o sostituirlo con un altro dolcificante.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 10 min. + 45 min. di cottura

Ingredienti
(per 6 persone)

Per la pasta brisée:
300 g di farina di farro
100 g di acqua
80 g di olio di semi di girasole
1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno:
3 mele Kanzi
50 g di uvetta
4 cucchiai di sciroppo d'acero
1 limone non trattato
1 cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiai di farina di mandorle
1 bacca di vaniglia

Procedimento:
1. Prepara il ripieno: sbuccia le mele, affettale sottilmente, aggiungi la scorza grattugiata del limone e irrorale con il succo filtrato.
2. Aggiungi 3 cucchiai di sciroppo d'acero, l'uvetta, i semi della vaniglia e la cannella; trasferisci tutto in una padella antiaderente e cuoci circa 6 – 8 minuti a fiamma bassa, finché le mele diventano morbide. Lascia raffreddare il ripieno e prepara l'impasto.
3. Mescola l'olio e l'acqua in una ciotola capiente; mescola il lievito setacciato alla farina e inizia ad aggiungere le polveri ai liquidi. Mescola velocemente fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo.
4. Dividi l'impasto in due parti; stendi una parte con un matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato.
5. Rivesti con l'impasto uno stampo rotondo a cerniera del diametro di 20 cm circa (puoi utilizzare della carta forno); versa sulla base la farina di mandorle e aggiungi le mele cotte.

6. Stendi la parte rimanente di impasto e ritaglia delle strisce; decora la torta con le strisce di impasto e sigilla bene i bordi. Spennella l'impasto con lo sciroppo d'acero rimasto mescolato ad un cucchiaio di acqua e cuoci nel forno preriscaldato a 180° circa 40 – 45 minuti, o fino a doratura.
Lascia raffreddare la crostata prima di tagliarla.