



Sbriciolata con mele e crema

Ingredienti

per l'impasto:

300 gr farina doppio zero

100 gr zucchero semolato

100 gr burro fuso

buccia grattugiata di un limone

1 uovo

una bustina di lievito per dolci

per la crema:

35 gr farina doppio zero

1 uovo intero

50 gr zucchero semolato

250 ml di latte

una bustina di vanillina

per la farcitura:

2 mele pelate e tagliate a pezzetti piccoli

30 gr zucchero semolato

1/2 succo di limone.

Cuocere le mele in un tegame per un paio di minuti, poi farle raffreddare.

Fare la crema poi farla raffreddare.

Preparare la pasta che deve essere sbriciolata poi dividerla: 2/3 servirà per la base e il bordo, il resto verrà messa sopra come copertura.

Prendere una pirofila da forno da 22 cm poi metterci la carta forno e i 2/3 della pasta, schiacciare bene per fare il fondo e un po' di bordo, poi mettere la crema fredda e successivamente le mele spingendole dentro alla crema; ricoprire con le briciole rimaste di pasta.

Infornare e cuocere per 35 minuti, a 180 gradi con forno ventilato.

