

# 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.

