



D74 | CROSTATA MELE E UVETTA

INGREDIENTI FROLLA

Farina INFIBRA PRIMAMACINA FROLLA	340 gr
Farina INFIBRA PRIMAMACINA FROLLA	960 gr
Burro	560 gr
Zucchero a Velo	492 gr
Farina di Mandorle	168 gr
Sale	12 gr
Misto Uovo	280 gr



INGREDIENTI MASSA

Farina Infibra PRIMAMACINA FROLLA	400 gr
Uova intere	400 gr
Burro	400 gr
Zucchero di canna	400 gr
Baking	16 gr
Sale	5 gr
Mele	150 gr

INFIBRA PRIMAMACINA FROLLA

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE FROLLA: utilizzare la ricetta D21. Scaricala qui:

<https://infibra.molinodenti.it/wp-content/uploads/2022/12/D21-FROLLA-PRIMAMACINA-PER-FONDI.pdf>

PREPARAZIONE DELLA MASSA 4/4: In una planetaria lavoriamo con la foglia il burro morbido, lo zucchero e il sale. Aggiungiamo in più volte le uova alternandole alla farina miscelata con il lievito fino ad esaurimento. Aggiungiamo le mele e misceliamo

COMPOSIZIONE: Foderiamo gli anelli microforati o degli stampi da crostata con il bordo alto con la frolla. Stendiamo sul fondo uno strato di marmellata di arance amare e distribuiamo in modo uniforme gli amaretti sbriciolati e l'uvetta aromatizzata al Cointreau. Terminiamo con la massa 4/4. Cuociamo in forno ventilato a 160°C per 25/30 minuti circa. Facciamo raffreddare e decoriamo a piacimento.