

Crostata alle mele, rum e spezie, con noci pecan

Qualcuno dirà...hai appena messo un dolce e ne riproponi un altro?

...e con la dieta come la mettiamo?

Sì, lo ammetto, non avete torto...

Questa strepitosa **torta** l'ho realizzata proprio qualche giorno fa perchè mi piace sempre preparare un **dolce** per il fine settimana ai miei cari (non voglio ripetermi, l'ho già detto mille volte!) e siccome avevo in casa delle mele biologiche bellissime, fresche e succose, ho pensato di impiegarle per questo dolce.

Me lo sono inventato di sana pianta...

...ho deciso di mettere le **mele** affettate ad insaporirsi con lo **zucchero di canna**, le **spezie**, il **rum** e un goccio di **succo di limone**: hanno preso così un profumo ed un'aroma irresistibile, che ha reso speciale il gusto di questa **crostata**, che poi con un tocco di croccante dato dalle **noci pecan**, è stata definita da mio marito: irresistibile (e se l'ha detto lui...fidatevi!). Non mi dilungo ulteriormente, preferisco lasciarvi la ricetta in modo che possiate farla quanto prima perchè merita davvero, fidatevi.

E se poi vorrete anche utilizzare [questa miscela](#)..beh, il risultato è assicurato. Otterrete una **frolla friabile, deliziosa**, che si scioglie in bocca...sì, sì vado, avevo detto che non mi sarei dilungata, ma come si fa davanti ad una delizia così?!



Eh, lo so, in fatto di decorazioni non sono un genio, ho voluto fare delle piccole foglioline che in cottura si sono un pochino gonfiate, ma son certa che voi sarete più brave di me, una semplice mamma pasticciona che ama cucinare per i propri cari!



Pasticcini e pasticcini - 2017



Si conserva al fresco per alcuni giorni, dovesse essere alta la temperatura esterna, consiglio di tenerla in frigo in modo da non fare irrancidire la frutta; riportarla però a temperatura ambiente prima di gustarla...questa torta mangiata fredda secondo me perde e non poco.

il massimo sarebbe gustarla bella tiepidina ☐

...magari accompagnata da una bella pallina di gelato alla crema, o fiordilatte...

E se volete un'altra idea di crostata golosissima con la frutta e le spezie...vi consiglio [questa qui](#), a noi è piaciuta un sacco!



Ed ora devo proprio andare...resterei a sbavare di fronte a queste immagini ancora per un bel po', ma il dovere mi chiama e quindi...alla prossima! Un grande abbraccio e buon inizio di settimana

Simona

sponsored