

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!



Print Recipe

Crostata alle mele, rum e spezie, con noci pecan

golosa, profumatissima e con un tocco di croccantezza che vi conquisterà!



Tempo di preparazione	45 minutes
-----------------------	------------

Tempo di cottura	35 minutes
------------------	------------

Porzioni	10 porzioni
----------	-------------

Ingredienti

- 1 busta preparato per crostate impasti da maestro [Cameo](#)

- 1 uovo
- 140 g burro
- 1 cucchiaino colmo miscela di spezie miste per dolci (tipo panpepato)
- 2 mele
- 2 cucchiaini succo di limone
- 4 cucchiaini Rum scuro
- 2 cucchiaini zucchero di canna
- 2 cucchiaini noci pecan sgusciate
- 1 noce burro per ungere lo stampo
- 1 pizzico Farina x infarinare lo stampo

Tempo di preparazione		45 minutes
Tempo di cottura		35 minutes
Porzioni	10 porzioni	
Ingredienti <ul style="list-style-type: none"> • 1 busta preparato per crostate impasti da maestro Cameo • 1 uovo • 140 g burro • 1 cucchiaino colmo miscela di spezie miste per dolci (tipo panpepato) • 2 mele • 2 cucchiaini succo di limone • 4 cucchiaini Rum scuro • 2 cucchiaini zucchero di canna • 2 cucchiaini noci pecan sgusciate • 1 noce burro per ungere lo stampo • 1 pizzico Farina x infarinare lo stampo 		
Istruzioni <ol style="list-style-type: none"> 1. Impastare la base per la crostata; in una ciotola rompere l'uovo e 		



sbattercelo leggermente, aggiungere il burro a temperatura ambiente e il preparato, impastando leggermente con le mani o se utilizzate l'impastatrice, col gancio a foglia. Una volta ottenuto un impasto morbido e malleabile, creare una palla ed avvolgerla in pellicola alimentare, lasciando riposare in frigo per almeno una mezz'oretta.

2. Intanto preparare il ripieno per la crostata: sbucciare le mele, farle a fettine non troppo sottili, metterle in una ciotola e spruzzarle con succo di limone. Unire lo zucchero di canna, il Rum, le spezie e mescolare con delicatezza, in modo da far sì che ogni fettina risulti bagnata da questo composto delizioso. Coprire la ciotola con pellicola trasparente, porre in frigo e lasciare ad insaporire la frutta per circa una quindicina di minuti. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° ventilato.
3. Nel frattempo prendere la frolla, tenerne un quarto da parte per le decorazioni e stendere la parte rimanente in uno stampo da crostata di 24-26 cm, precedentemente imburrato ed infarinato, punzecchiando il fondo con i rebbi di una forchetta. Distribuire all'interno del guscio di frolla le mele col loro sughetto, e aggiungere le noci pecan. Con la frolla tenuta da parte realizzare delle strisce di pasta per decorare la superficie della vostra crostata...(a me avanzava ancora qualcosina e ho anche fatto qualche fogliolina da aggiungere al reticolato).
4. Infornare e cuocere per circa 35 minuti con funzione ventilata, poi una volta ben dorata in superficie, spegnere e lasciar raffreddare, prima di gustare (attenzione ai tempi, ogni forno ha la propria resa...potrebbe volerci anche qualche minuto di più o di meno, controllate bene, deve essere dorata in superficie per considerarsi ben cotta).

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