

Crostata di mele e panna

INGREDIENTI:

500 gr di frolla (circa),
3 mele,
3 uova,
100 gr di zucchero,
300 ml di panna fresca,
40 gr di burro,
zucchero a velo per decorare,
liquore a piacere per far marinare le mele (facoltativo),

Stendere la frolla su un foglio di carta da forno da mettere direttamente nella tortiera (io la uso da 26 di diametro) tenendo i bordi alti bucherellare il fondo con una forchetta e cuocere in forno 15' a 180°circa con un'altro foglio di carta da forno con dentro riso o legumi da riutilizzare per altre cotture in bianco. Intanto sbucciare e pulire le mele tagliarle a fettine (farle macerare 30' nel liquore se volete) e scottarle in una padella con il burro e farle raffreddare un po'. In una ciotola sbattere le uova, lo zucchero e la panna amalgamare bene. Disporre le mele sulla crostata e ricoprire con la crema, mettere in forno per 30' circa a 180°. Far raffreddare e spolverare con zucchero a velo.