



## Ingredienti

### per la base:

300g di farina 00  
200g di burro  
100g di zucchero a velo  
un uovo  
scorza di limone biologico

### per la farcitura:

2 mele Terese grandi (in alternativa 3 Renette)  
15 biscotti McVitie's Digestives alla Frutta  
100g di zucchero  
30g di uvetta sultanina  
50g di pinoli  
200g di marmellata di albicocche senza zucchero  
un bicchiere di marsala  
il succo di un limone  
una bustina di vanillina  
cannella q.b.

## **Preparazione**

### Per la base:

Disponete sulla spianatoia la farina a fontana e impastatela assieme al burro morbido tagliato a pezzetti,



lo zucchero a velo, l'uovo e la scorza di limone grattugiata.

Impastate tutto velocemente con le punte delle dita, così da amalgamare bene il burro nell'impasto, ma senza farlo sciogliere del tutto.

Avvolgete l'impasto in una pellicola e passatelo in frigo per una mezz'oretta.

Per la farcitura:

Mettete a bagno l'uvetta nel marsala.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti di circa due centimetri, raccogliete tutto in una terrina e spruzzate con il succo di limone.

Unite la marmellata, conservandone due cucchiari per il fondo della crostata, lo zucchero, i pinoli, l'uvetta strizzata, la cannella e la vanillina.

Mescolate gli ingredienti e infine sbriciolatevi sopra con le mani 10 biscotti Mc Vitie's Digestives alla Frutta, amalgamando bene.

Controllate che il ripieno della crostata sia bello sodo, se risultasse troppo liquido, magari a causa delle mele un po' troppo mature, potete unire ancora qualche biscotto per rassodarlo ulteriormente.

Ora riprendete la frolla e dividetela in due pezzi, uno leggermente più grande, che servirà per foderare il fondo della teglia e uno un po' più piccolo per il coperchio.

Stendete dello spessore di un centimetro il primo pezzo in modo da foderare il fondo di una teglia da crostata del diametro di 26 cm.

Disponetevi sul fondo uno strato uniforme di marmellata tenuta da parte, sbriciolatevi finemente i biscotti rimasti.

Riprendete il ripieno e adagiatelo sul guscio di frolla e stendetelo delicatamente con un cucchiaio così da coprire per bene tutto facendo attenzione però, a non esagerare dai bordi.

Stendete l'ultimo pezzo di frolla sempre dello spessore di un centimetro e copritevi tutta la crostata eliminando l'eccesso dai bordi.

Infornate a 180° per 30 minuti.

Appena vedrete che la superficie della torta diventa leggermente dorata, sfornate, lasciate raffreddare e



crostata ripiena di strudel di lara

servite, magari accompagnata da una bella cucchiara di panna montata.

<http://www.laraandthekitchen.blogspot.it/2012/12/crostata-ripena-di-strudel.html>