

Dolce di mele con mandorle croccanti

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta frolla:**

350 g di farina setacciata
70 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
160 g di burro ammorbidito
1 uovo

Guarnizione:

1.4 kg di mele sbucciate a dadini
1 limone, succo
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
50 g di burro liquido
70 g di zucchero

Decorazione:

20 g di burro
150 g di miele
2 c. da tavola di panna
120 g di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Ungere una placca (30 × 35 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta frolla:

Per la pasta, mettere gli ingredienti in una ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in una pellicola salvafreschezza e mettere al fresco per **ca. 40 minuti**.

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un rettangolo (30 × 35 cm) e sistemarlo sulla placca imburata.



Pre cuocere per ca. 10 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 10 Minuti

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare le mele e gli altri ingredienti, e distribuire il tutto sulla pasta frolla.

4 Decorazione:

Per la copertura croccante, cuocere il burro, il miele e la panna per ca. 3 minuti. Togliere dal fuoco e incorporare le mandorle a scaglie. Distribuire il composto sulle mele.

Cuocere per ca. 35 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Consiglio

- Servire con panna montata o gelato alla vaniglia.

