

# Galletta di mele

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

210 g di farina integrale  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
80 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
110 g di burro ammorbidito  
2 c. da tavola di latte  
2 c. da tavola di mandorle macinate

**Guarnizione:**

3 c. da tavola di nocciole macinate  
500 g di mele sbucciate e tagliate a fettine  
1 c. da tè di cannella in polvere  
2 c. da tavola di zucchero grezzo

**Per spennellare:**

1 uovo  
1 c. da tavola di zucchero grezzo

**1 Preliminari:**

Ungere una placca.

**2 Pasta frolla:**

Per la pasta, mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, il sale, il burro e il latte e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio. Incorporare le mandorle.

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

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un disco (Ø30 cm) e sistemarlo sulla placca imburata.

**3 Guarnizione:**

Cospargere il fondo della pasta con nocciole macinate lasciando libero un bordo di 5 cm. Distribuire le mele sulle nocciole. Mescolare la cannella e lo zucchero grezzo, e cospargere sulle mele.

**4 Spennellare:**

Ripiegare il bordo di pasta all'interno, spennellarlo con uovo sbattuto e spolverizzare con zucchero grezzo.

Cuocere per ca. 38 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 170 °C**

**Aria calda: circa 150 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 38 Minuti**

Consiglio

- Sostituire a volontà le mele con 250 g di prugne e 250 g di pere.
- Nel passato, questo tipo di crostata di grano saraceno cotta su una pietra rovente costituiva l'alimentazione base dei Bretoni. Oggi è conosciuta e apprezzata anche oltre i confini della Bretagna.