

CROSTATA DI MELE AL NOCINO

Ingredienti per la pasta frolla

- 300gr di farina
- 150gr di zucchero
- 150gr di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

Altri ingredienti

- 250gr. di marmellata di mele
- 2 mele
- ½ bicchiere di succo di limone
- 5 gherigli di noce
- 1 bicchierino e ½ di Nocino **Il Matraccio**

Preparare la pasta sfoglia impastando tutti gli ingredienti segnalati ed usando il burro che avrete avuto cura di togliere per tempo dal frigo per poterlo manipolare. Mettete l'impasto in frigo ed accendete il forno a 180°. Sbucciate ed affettate le mele, mettetele in una scodella e passatele con il succo di limone per non farle annerire. In una ciotola versate la marmellata, 1 bicchierino di Nocino **Il Matraccio** e mescolate per bene. Rivestite una teglia con la carta-forno e stendetevi la pasta frolla ricoprendo anche i margini. Stendete quasi tutta la marmellata al nocino, decorate a raggiera con le fettine di mela ed aggiungete i gherigli di noce sbriciolati. Allungate la marmellata rimasta con il mezzo bicchierino di Nocino **Il Matraccio** in modo da renderla più fluida per poterla spennellare sulle mele. Infornate per 45 minuti