

Galette alle mele

PREPARAZIONE: **90 min** COTTURA: **30 min** DOSI PER: **6 persone**

La galette alle mele è pronta! Vi posso assicurare che è veramente molto gustosa, dolce ma non troppo, friabile al punto giusto.

Ingredienti

Per la frolla

- 200 gr di farina tipo 2
- 50 gr di farina di mais fioretto
- 100 gr di farina di mandorle
- 80 gr di zucchero di canna
- 5 gr di bicarbonato di sodio
- 1 pz di sale
- 70 gr di burro vegetale
- 50 ml di acqua fredda
- la buccia grattugiata di un limone

Per il ripieno

- 3 mele annurca
- succo di limone qb
- 70 gr di marmellata di mele (o albicocche)
- 30 gr di crema di mandorle

Procedimento

1. Versa le farine, lo zucchero di canna, il bicarbonato e il sale in una ciotola, aggiungi il burro vegetale e impasta fino ad ottenere un composto sabbioso. Unisci l'acqua a cucchiainate e continua ad impastare, forma un panetto compatto e riponilo a riposare un frigorifero per un'ora circa.
2. Monda e affetta le mele e mettile a bagno in una ciotola con acqua e succo di limone in modo da non farle annerire.
3. Riprendi la frolla dal frigorifero, stendila con l'aiuto del matterello su un foglio di carta forno, ricavandone una sfoglia di circa 4 mm di spessore e dai bordi irregolari.
4. Trasferisci la sfoglia in una teglia a cerniera di circa 20 cm di diametro precedentemente foderata con carta forno, stendi sul fondo la marmellata precedentemente mescolata alla crema di mandorle e ricopri con le mele, sigilla i bordi e inforna a 170 gradi per 30 minuti.
5. Sforna e lascia raffreddare completamente prima di servire.

