

# Crostata di mele con mandorle

Una semplice crostata di mele con mandorle, davvero ricca di gusto!

Sapete che ormai da tempo lavoro per la [versione italiana della rivista Jamie](#) (sì, proprio quella di [Jamie Oliver!](#)) e molto spesso mi capita di provare le ricette che traduco. Purtroppo raramente finiscono nel blog perché scompaiono alla velocità della luce, ma per fortuna, per una volta, non ero in ritardo e sono riuscita a fotografare la torta prima che arrivassero gli ospiti.

È una **crostata di mele con mandorle** con un cuore di crema frangipane. L'ho voluta provare subito perché la ricetta mi ispirava molto e me ne sono innamorata. Rispetto alla ricetta originale ho fatto una piccola modifica inserendo nel ripieno anche le mele, invece Jamie le aveva messe sulla superficie, ma le mie erano mele che chiedevano pietà, tutte un po' stortarelle, quindi non era proprio possibile :) Il risultato finale è stato pienamente soddisfacente!

E se volete comprare Jamie andate in edicola tra un paio di giorni e troverete il numero nuovo ;)



## Crostata alle mele con mandorle

- 100g di burro
- 125g di zucchero
- 2 uova sbattute
- 125g di mandorle a scaglie
- 1 cucchiaio di farina 00
- 230g di pasta frolla
- 2 mele piccole, senza torsolo e tagliate finemente
- 10g di pistacchi tritati

Innanzitutto dovete preparare la frolla. Potete seguire [questo link che vi porterà ad una frolla perfetta](#), ovviamente potete scegliere anche la versione della [pasta frolla con olio](#).

In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero finché sarà chiaro e morbido, poi unite le uova, una alla volta (tenendone 1/2 cucchiaino per la glassa).

Aggiungete gli ingredienti secchi e amalgamate l'impasto. Otterrete una crema frangipane. Copritela

con la pellicola e mettetela in frigorifero.

Preriscaldate il forno a 220°.

Stendete la frolla su di un piano di lavoro e ricopriteci una teglia da crostata, imburata ed infarinata, del diametro di 22-23cm. Mischiate la crema frangipane con le mele e rovesciate il composto sopra la frolla. Cospargete la crema di pistacchi e sistemate il bordo della crostata.

Aggiungete le scaglie di mandorle e spennellatele con l'uovo rimasto.

Infornate per 25 minuti finché la frolla non sarà dorata, poi aspettate qualche minuto che si raffreddi, sformatela e lasciatela raffreddare completamente su di una gratella.



---

## Pasta frolla alle mandorle

Una ricetta indispensabile per tutte le amanti dei biscotti: la pasta frolla alle mandorle!

Come stanno andando i buoni propositi tipici di settembre? I miei un vero disastro. Mi ritrovo a scrivere questo post di nuovo alle 2 del mattino, dopo che avevo promesso che non sarebbe più successo. Ma come si può fare tutto in sole 24 ore? Scrivo e mi sento davvero una milanese di quelle sempre di corsa e leggermente isterica. In realtà isterica non sono per niente, anzi, sono sempre molto calma, ma di corsa sì, e sempre perennemente in ritardo. Voi come fate? Avete un segreto?

Una lettrice mi ha detto che non avevo ancora messo la ricetta dei biscotti di frolla alle mandorle e aveva perfettamente ragione, non so come sia potuto succedere. Questa è una di quelle ricette di base di cui proprio non si può fare a meno.



## Pasta frolla alle mandorle

- 150g di farina
- 130g di farina di mandorle
- 80g di zucchero
- 100g di burro freddo
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 scorza di limone grattugiato

Unite tutti gli ingredienti secchi (farina, farina di mandorle, zucchero, maizena e scorza di limone) in una ciotola e aggiungete il burro tagliato a cubetti. Lavorate con l'impastatrice oppure a mano aiutandovi con due coltelli. Tagliate il burro in pezzetti sempre più piccoli fino ad ottenere un composto sabbioso di burro e farine.

Quando fate questo lavoro cercate di non scaldare troppo l'impasto sciogliendo il burro.

Aggiungete l'uovo e amalgamate bene il tutto. Coprite con una pellicola e mettete a riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Tirate fuori l'impasto, stendetelo su di un piano infarinato e intagliate i biscotti con le formine che più vi piacciono. Mettete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno ed infornate a 170° per circa 7-8 minuti o fino a quando i bordi non saranno dorati.

Quando togliete dal forno i biscotti non toccateli, lasciateli prima raffreddare altrimenti si romperanno. Appena potete spostateli su di una griglia per lasciarli raffreddare completamente.



---

## Tortini al cioccolato bianco e tè matcha

Sono una grandissima appassionata di tè, non nel senso che ne so un sacco, ma nel senso che ne bevo parecchio. Ovviamente una cosa non esclude l'altra e allora mi capita di prendermi un po' di tempo per studiare più a fondo l'argomento. L'ultimo libro che ho preso è quello di [Francesca Natali "Il gusto del tè"](#) e sono rimasta affascinata dalla ricetta di questi magnifici tortini al cioccolato bianco e tè Matcha.

## **Cos'è il Tè Matcha?**

È un tè verde in polvere molto popolare in Giappone ed è consigliato "come integratore per preservare la nostra bellezza, come potente anti age ma anche come tonico per corpo e spirito nei momenti di stanchezza". Scusate ma potevo mai resistere? :)

## **Dove si compra?**

In tutti i negozi specializzati in tè, ormai è una varietà molto diffusa anche da noi. Ci sono due tipi di tè matcha: quello da bere e quello alimentare. I prezzi dei due tè sono davvero diversi quindi per fare i tortini prendete quello alimentare che va benissimo ;)

## **È buono?**

Io lo trovo davvero particolare come sapore davvero va provato! Io lo amo tantissimo dolci (ma che strano!). Questi tortini sono pazzeschi, come al solito fidatevi, qui sono impazziti tutti!



Tortini al cioccolato bianco e tè Matcha

## **Ricetta Tortini al cioccolato bianco e tè matcha**

Farina 100gr

Mandorle tritate 80gr

Uova 3

Zucchero 170gr

Burro 150gr

Tè verde Matcha 2 cucchiaini

Cioccolato bianco 75gr

Sale 1 pizzico

Bourbon 1 cucchiaio (mia aggiunta)

Scaldare il forno a 180°.

Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco.

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero per qualche minuto, finché il composto non risulterà spumoso. Aggiungere piano piano la farina, le mandorle, il pizzico di sale e il burro sciolto.

Dividere l'impasto in due: in uno aggiungere il cioccolato bianco sciolto e il cucchiaio di Bourbon (ormai ce l'avete una bottiglia di Bourbon in casa, no?), nell'altro aggiungere i due cucchiaini di tè verde Matcha.

Prendere i pirottini da muffin e metterci un cucchiaio di impasto bianco, un cucchiaio di impasto verde e un cucchiaino di impasto bianco. Quando saranno in forno diventeranno come quelli che vedete in foto ;)

Cuocere fino a quando dorano e fare la prova stuzzicandenti!

Enjoy!

---

## Orange cake

Una torta perfetta per le feste che profuma la casa di arancia.

Per le feste alla fine rimarrò a Milano per finire del lavoro arretrato, ma approfitto di questo periodo di relativa calma, per preparare qualche torta che mi faccia respirare l'atmosfera natalizia anche in città.

La ricetta volevo provarla da almeno due anni, me l'aveva passata la mia amica che già mi aveva passato la fantastica [poppy seed cake](#) qualche tempo fa.

È di una semplicità straordinaria, ma davvero buonissima! Con il tè delle cinque è proprio il massimo.

Io l'ho decorata con della ghiaccia fatta di albume e zucchero a velo con qualche goccia di succo d'arancia, ma potete anche solo spolverizzarla con dello zucchero a velo.

### **Orange Cake**

Arance bio 3 (succo e scorza)

Farina 250gr

Lievito 1/2 bustina

Burro 100gr

Zucchero 150gr

Uova 3

Sale 1 pizzico

Mandorle tritate 100gr

In una ciotola setacciate la farina insieme al lievito.

In un'altra ciotola mettete le uova insieme allo zucchero e lavoratele fino ad ottenere una crema.

Aggiungete alle uova prima la farina con il lievito, poi il burro fuso (freddo) e un pizzico di sale.

Grattugiate la buccia delle 3 arance e poi spremetene il succo. Aggiungete succo e scorza all'impasto e mischiate bene.

Tritate le mandorle, precedentemente tostate, e aggiungetele all'impasto.

Infornate a 180° per circa 30-35 minuti.

