

OLIO CUORE

## Crostata Streusel integrale alle mele



## Ingredienti

### Per la pasta frolla

- 300 g Farina tipo 1
- 100 g **Olio di Mais Cuore**
- 2 Uova
- 1 Limone

### Per il Ripieno

- 100 g Pane casereccio
- 80 g Latte
- 80 g **Olio di Mais Cuore**
- 30 g Rum
- 20 g Pinoli
- 40 g Mele
- 50 g Confettura albicocche
- 1 Limone
- Cannella q.b.

### Per gli Streusel

- 100 g Farina di mandorle
- 5 g Lievito per dolci
- 100 g **Olio di Mais Cuore**
- 100 g Zucchero
- 300 g Farina Integrale
- 1 uovo

- **Portata: Dolci**
- **Persone: 4**

---

## Preparazione

Preparare la pasta frolla unendo dapprima la farina, lo zucchero, la scorza del limone e l'**Olio Cuore**; solo alla fine unire le uova. Quando l'impasto sarà pronto, mettere il panetto a riposare in frigo per circa 20 minuti.

Nel frattempo, tagliare il pane a dadini e ammorbidirlo con il latte. Dopodiché tagliare le mele, prima a spicchi e poi a fettine.

Per preparare il ripieno: unire al pane le mele, i pinoli, l'**Olio Cuore**, la scorza del limone, la cannella e il rum.

In una ciotola lavorare la farina di mandorle con lo zucchero e l'albume. Unire poi l'**Olio Cuore** un poco alla volta e per ultima la farina integrale setacciata con il lievito. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per circa 20 minuti.

Foderare con la pasta frolla lo stampo ben imburrato o rivestito di carta forno, bucherellare il fondo e spalmarvi sopra la confettura di albicocca. Riempire con il ripieno di mela e completate la torta in superficie con la pasta per streussel passata attraverso schiacciapastate in modo da formare tanti vermicelli.

Infornare a 200° per 30 minuti circa.

A fine cottura spolverizzare con zucchero a velo.

---

**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**

*I pinoli e le mandorle contengono grassi mono e polinsaturi essenziali per il benessere dell'organismo, e minerali quali il magnesio che aiuta a contrastare l'affaticamento e la stanchezza.*

[Firma-biologa](#)

Image not found or type unknown