

# L'INGREDIENTE DI SETTEMBRE: ZENZERO CANDITO

Baule Volante 35G € 1.30

Fresco, pungente e dolcissimo. Lo zenzero candito è l'ingrediente che ti darà la giusta carica per ripartire dopo l'estate!

## GALETTE DI MELE CON ZENZERO CANDITO

Ingredienti: per la pasta frolla: 50g di farina - 20g di zucchero - 140g di burro - 1 pizzico di sale fino - 50ml di acqua fredda \_\_per la farcitura: 3 o 4 mele golden sbucciate e affettate - 5 cucchiaini di zucchero - 2 cucchiaini colmi di zenzero candito tritato - 2 cucchiaini di succo di limone - 3 cucchiaini di latte intero - 30g di burro a cubetti - Marmellata di albicocche calda qb a seconda dei gusti

Il primo step è ovviamente quello di preparare la base della torta:

mettete la farina, lo zucchero e un pizzico di sale nel robot da cucina, e fate andare 5 secondi; unite il burro a pezzetti e fate andare in modo intermittente fino a che il tutto sarà diventato un insieme di piccole briciole. Infine unite l'acqua ghiacciata e continuate a far andare in modo intermittente fino a che si formeranno dei grumi umidi, a questo punto unite altra acqua ghiacciata se vedete che la pasta è troppo asciutta, deve potersi modellare per formare la base della nostra torta.

Svuotate il contenuto del robot sulla spianatoia e date la forma di una palla appiattita alla pasta, fasciate con la pellicola alimentare e mettete in frigorifero per al minimo un'ora e al massimo un giorno.

Una volta pronta la pasta frolla per prima cosa preriscaldate il forno a 220C° e posizionate la griglia al centro.

Combinare le mele, lo zucchero, lo zenzero candito e il succo di limone in una ciotola, e mescolate delicatamente per amalgamare il tutto. Stendete la pasta su un foglio di carta forno in un cerchio del diametro di 35/36 cm., poi trasferite il tutto su una placca da forno.

Distribuite  $\frac{3}{4}$  del composto di mele al centro del cerchio di pasta, lasciando attorno un bordo di 8 cm.

Mettete le mele rimaste sovrapponendo le fette in cerchi concentrici sopra quelle già disposte sulla base e piegate verso l'interno il bordo di pasta lasciando una zona scoperta al centro (controllate che non ci siano buchi nella pasta).

Spolverate le mele con parte dello zucchero, poi distribuiteci sopra il burro a cubetti, spennellate la pasta con il latte e spolveratela con il rimanente zucchero.

Per rendere la ricetta un pochino più speziata, potete aggiungere allo zucchero un cucchiaino di polvere di zenzero

Cuocete la crostata di mele nel forno caldo per circa 40 minuti, o comunque fino a quando sarà dorate e le mele tenere. Toglietela dal forno spennellate le mele con la marmellata di albicocche.

Fate raffreddare la crostata per un 15 min. sulla placca, poi lasciatela raffreddare a temperatura ambiente sempre sulla placca.

Servitela accompagnandola piacere o con il gelato alla vaniglia o della panna montata.