



**BIOSÜDTIROL**

## **Agricoltrice bio Jutta serve: Tiramisù alle mele**

Preparazione: 2 ore

Difficoltà: media

### **Ingredienti pasta frolla (per 6 persone)**

250 g di farina

175 g burro

175 g zucchero

1 uovo

1 busta di zucchero vanigliato

1 punta di scorza di limone, grattugiata

1 pizzico di sale

Marmellata di albicocca

Zucchero a velo

### **Ingredienti ripieno**

1 kg di mela **Pink Lady**

100 g di zucchero

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di scorza di limone

50 g di uva sultanina

20 g di uvetta

2 cucchiai di Rum

### **Preparazione pasta frolla**

Setacciare la farina su una spianatoia e creare un buco nel mezzo. Tagliare il burro in cubetti, mettere lo zucchero, l'uovo, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone e il sale al centro e impastare tutto (attenzione: il burro deve essere completamente assorbito nell'impasto).

Insieme alla farina, impastare tutto velocemente fino ad ottenere una massa omogenea.

Avvolgere la pasta con la pellicola trasparente e farla riposare per un'ora in frigo.

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e mescolarle con gli altri ingredienti. Premere la pasta dentro uno stampo da forno per muffin e spalmare con marmellata di albicocca. Inserire il ripieno di mela. Mettere in forno le tortine per 30 minuti a 160 gradi. Una volta cotte, spolverare ogni tortina con lo zucchero a velo e servirla con un sorriso.



**BIOSÜDTIROL**

**Il suggerimento di Jutta:**

Conservare il burro a cubetti per la pasta frolla in freezer prima dell'utilizzo. In questo modo la pasta frolla verrà bene con ogni temperatura. Buon appetito!