

## Scendiletto con marmellata di mele e noci - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



25 min

Tempo di cottura



45 min

Calorie a porzione



670 kcal

Tempi aggiuntivi

30 minuti di riposo

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

#### Per l'impasto

1.8 Kg di Farina 0

800 g di Burro

8 Uova

8 Tuorli

600 g di Zucchero semolato

Scorza di 1 limone bio

4 cucchiaini di lievito per dolci

Sale

#### Per il ripieno

1.6 Kg di Confettura di mele

40 Gherigli di Noce



Succo di limone

---

8 cucchiaini di Rum

---

**Per spennellare**

4 Tuorli

---

4 cucchiaini di Latte

---

## Preparazione

---

- Preparate l'impasto. In una ciotola setacciate la farina con il lievito e un pizzico di sale, poi versatevi lo zucchero e il burro freddo di frigo tagliato a pezzettini. Lavorate brevemente, impastando con la punta delle dita, in modo da ottenere un composto sbriciolato.
- Unite le uova, i tuorli e la scorza grattugiata del limone; impastate solo il tempo necessario a amalgamare gli ingredienti (in alternativa potete usare un robot da cucina, procedendo a scatti): se il composto fosse troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina. Formate una palla, schiacciatela, copritela con la pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti.
- Dedicatevi ora al ripieno. Tritate le noci e trasferitele in una ciotola, unite la confettura di mele e diluite con il rum e un po' con di succo del limone, mescolando bene.
- Riprendete la pasta e dividetela in 2 parti; appoggiatene una su un foglio di carta da forno e stendetela piuttosto sottile, in modo da ottenere un rettangolo all'incirca delle dimensioni della teglia. Stendete nello stesso modo l'altro panetto di pasta, e lasciateli tutti e due sul piano di lavoro.
- Appoggiate sulla teglia uno dei due rettangoli di pasta, insieme alla carta; con i rebbi di una forchetta bucherellatene il fondo, versatevi il ripieno di mele e noci preparato e livellatelo bene.
- Con attenzione prendete l'altro rettangolo di pasta con la sua carta e rovesciatelo con un movimento deciso sulla farcitura della torta, in modo da coprirla. Togliete delicatamente il foglio di carta, sigillate i bordi dei due rettangoli e bucherellate la superficie.
- Mescolate il tuorlo insieme il latte con una forchetta, spennellate la torta e cuocetela in forno caldo a 190°C per 40-45 minuti circa (non deve scurirsi). Sformatela e fatela raffreddare, quindi toglietela dalla teglia eliminando la carta da forno. Se lo desiderate, potete cospargetela con zucchero a velo setacciato prima di servire.