



## Crostatine di frolla con frutta secca

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficolta':** Media

**Ingredienti per 8 persone:**

- 300 farina senza glutine multiuso BiAglut
- 230 burro
- 80 zucchero semolato
- 2 zucchero a velo\*
- 4 uova
- 1 mela
- 50 uvetta
- 50 arancia candita\*
- 100 zucchero di canna
- 1 spezie tal quali varie
- 2 Rum
- 2 noci
- 2 pinoli
- 1 cannella e noce moscata in polvere

### **Preparazione:**

Lavorate insieme la farina, lo zucchero e 180 g di burro, ammorbidito. Unite 2 tuorli e 1 uovo intero, e impastate ancora.

Formate un panetto e conservatelo in frigorifero per 20 minuti, avvolto nella pellicola trasparente.

Mondate la mela e tagliatela a dadini. Preparate il ripieno unendo in una ciotola la mela, l'uvetta, l'arancia candita, lo zucchero di canna, le spezie, 30 g di burro fuso, cannella e noce moscata, lasciando da parte le noci e i pinoli. Amalgamate bene e conservate in frigorifero per 12 ore.

Stendete la frolla a 2 mm di spessore e ricavate dei dischi con un coppapasta di 7 cm di diametro. Disponeteli in stampi per muffin, imburrati. Aggiungete al ripieno noci e pinoli, e farcitevi le tortine.

Ricavate con la pasta rimasta delle stelline e decoratevi le tortine. Spennellate la superficie con 1 uovo, spolverizzate le crostatine con lo zucchero a velo e infornate a 180 °C per 15-20 minuti, finché sono dorate.

Ricetta di Anna Esposto

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**