



CROSTATA DI MELE E MIRTILLI

Ingredienti:

- 250 g di pasta frolla
- 3 mele renette
- 150 g di mirtilli (freschi o surgelati)
- 50 g di pane grattugiato
- 30 g di pinoli
- 20 g di Dietor Cuor di Stevia
- un lime

Procedimento:

Anche la pasta frolla può essere preparata in versione light, con la stevia nell'impasto: qui trovate la ricetta. Una volta pronta, stendetela in uno stampo da crostata, lasciando l'impasto alto circa 1 cm.

In una ciotola prepariamo il ripieno: unite le mele tagliate a fettine, i mirtilli, la stevia, la scorza grattugiata del lime ed i pinoli.

Cospargere il fondo della crostata con il pane grattugiato, poi versate il ripieno; con la pasta frolla rimasta formate delle strisce ed adagiatele sulla crostata per formare la tipica griglia.

Scaldate il forno a 180°, infornate e lasciate cuocere per circa 35 minuti.