# Crostata di mele e crema

- Ingredienti

Per la pasta frolla

- 500 gr. di farina
- 200 gr. di zucchero
- 200 gr. di burro
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
- 100 gr. di uvetta
- 1 bicchierino di rum
- zucchero a velo
- 4 mele golden

Per la crema

- 1/2 litro di latte
- 160 gr. di zucchero
- 4 tuorli
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 80 gr. di amido di mais

Disponiamo la farina a fontana sulla spianatoia al centro mettiamo lo zucchero semolato, il lievito per dolci,  le uova leggermente sbattute, il burro morbido spezzettato e la scorza di limone.Impastiamo con le mani portando poco per volta la farina dalla periferia al centro. Lavoriamo il tutto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo, avvolgiamolo nella pellicola trasparente e mettiamolo in frigo. Ammolliamo l’uvetta nel rum per una decina di minuti. Frattanto sbucciamo le 3 mele. Tagliamole, prima in 4 spicchi e ognuno di questi in tre pezzettini. Bagniamole col succo di limone per evitare che anneriscono. Dividiamo la pasta frolla in 2 panetti uguali. Col mattarello, stendiamoli per formare 2 dischi dal

diametro di circa 30 cm. Facciamolo sul piano rivestito di carta da forno. Per la crema: scaldiamo il latte con la scorza di limone. Preleviamone un po’ per sciogliere lo zucchero e l’amido di mais, a filo aggiungiamo i tuorli sbattuti e mescoliamo. Uniamo l’altro latte, riscaldiamo il tutto a fiamma dolce e mescoliamo finche’ si addensera’ . Foderiamo la teglia per crostata con uno dei 2 dischi di frolla, facendolo aderire bene i bordi. Bucherelliamo il fondo con un a forchetta. Distribuiamo all’interno i pezzettini di mela, ben asciugati e l’uvetta strizzata. A questo punto, copriamo la frutta con la crema pasticciera tiepida. Con una paletta distribuiamola in modo uniforme,  in modo che non rimangano parti di  dolce privi.Ricopriamo la torta con il secondo disco di frolla e sigilliamo bene i bordi, pressandoli con le dita. Bucherelliamo delicatamente la superficie e decoriamola con fettine tonde di mela. Spolveriamo con lo zucchero a velo.  Cuociamo il dolce in forno gia’ caldo a 180 gradi per 60-70 minuti, sbirciando che non si bruci, ma senza aprire lo sportello del forno, serviamola tiepida.