

## Sbriciolata di mele e frutta secca.

**Difficoltà:** Facile

Ingredienti per una teglia da 22 cm

### Per la frolla sbriciolata:

- 300 g farina 00
- 90 g zucchero
- 110 g burro
- 1 pizzico di sale
- 1 buccia di limone grattugiata (edibile)
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito per dolci

### Per il ripieno:

- 2 mele
- 1 cucchiaio raso di zucchero
- 4/5 fichi secchi
- 2 cucchiai di uvetta
- 70 g mix frutta secca (es. noci, mandorle, nocciole, ecc.)
- 80 g acqua
- 50 g rum o grappa

### Procedimento

Sbucciare e tagliare a cubetti le mele. Metterle in padella con lo zucchero, l'acqua e far cuocere fino al completo assorbimento, girando di tanto in tanto. Aggiungere il liquore scelto e far evaporare l'alcol alzando un po' la fiamma. Spegner il fuoco e aggiungere l'uvetta, i fichi tagliati a pezzetti e la frutta secca sbriciolata grossolanamente e mescolare bene. Lasciar freddare e preparare la frolla sbriciolata. Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito setacciato, un pizzico di sale, la scorza di limone e miscelare bene. Versare il burro fuso (freddo) e lavorare a mano facendolo assorbire. A questo punto aggiungere l'uovo e lavorare ancora fino ad ottenere delle briciole grossolane. Foderare con carta da forno bagnata e strizzata una teglia del diametro di 22cm. Cospargere il fondo con una parte delle briciole, schiacciandole e compattandole leggermente. Aggiungere infine il composto cotto precedentemente in padella e coprire con le restanti briciole. Infornare a forno caldo, a 180° statico per 40/45 minuti circa. Al termine della cottura quando risulterà bella dorata lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo. Buon Appetito!

