



🕒 1h

👨‍🍳 media

## Dolce Fuji MelaPiù Luxury

Questo è un dessert da preparare senza fretta, dedicando ad ogni preparazione richiesta la giusta attenzione e pazienza, come farebbe un vero maestro pasticcere.

Ingredienti per 4 persone

### Per la crostata:

n. 2 Fuji MelaPiù  
g. 400 farina  
g. 150 zucchero  
n. 3 uova intere  
g. 150 burro  
n. 1 bustina di lievito  
g. 80 gelatina neutra

### Per le Fuji MelaPiù pastellate:

n. 2 Fuji MelaPiù  
g. 300 farina  
dl. 1 birra chiara artigianale  
g. 60 zucchero  
l. 1/2 olio per friggere

### Per la pralina casalinga tagliata alle Fuji MelaPiù e cioccolato bianco:

n. 2 Fuji MelaPiù  
g. 200 cioccolato bianco  
n. 1 cucchiaino di cannella in polvere  
g. 40 zucchero

### Procedimento

Impastare gli ingredienti della pasta frolla per la crostata: far riposare per 10 minuti e stendere con un mattarello per un'altezza di circa 1/2 cm. Disporla in uno stampino per crostate, disporre le fette di Fuji MelaPiù lungo tutto il cerchio; cospargere di zucchero e infornare a 170°C per 25 minuti. Raffreddare e spennellare con gelatina neutra.

**Per le Fuji MelaPiù pastellate:** amalgamare farina e birra, passare le fette di mela e friggere in olio caldo: spolverare di zucchero e servire.

**Per la pralina casalinga** tagliata alle Fuji MelaPiù, sciogliere a microonde il cioccolato bianco, immergervi le mele a pezzetti cotte in padella con zucchero e cannella: stendere in un vassoio d'acciaio foderato con carta oleata ad un'altezza di 2 cm e far raffreddare: tagliare a quadratini e servire.

\* con il termine praline si intendono i cioccolatini in genere, non necessariamente tondi. Ciò che contraddistingue una pralina è la copertura in cioccolato, perciò il nostro cioccolatino casalingo si identifica come "pralina tagliata". Le altre tipologie sono i cioccolatini stampati, colati e a immersione.

Ricetta creata in esclusiva per MelaPiù dallo chef **Marco Di Lorenzi**  
Associazione Professionale Cuochi Italiani di Milano.