

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# American apple pie

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



MELE SUCCOSE 7-8 -

ZUCCHERO 100 gr

SUCCO DI LIMONE cucchiaino - 1

SALE 1/4 di cucchiaino -

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino -

NOCE MOSCATA IN POLVERE 1/4

cucchiaino -

CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE 1/4

di cucchino -

BURRO 30 gr

MAIZENA 2 cucchiari da tavola

UOVO SBATTUTO per spennellare - 1

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel robot da cucina 320 g di farina, 1/4 di cucchiaino di sale, 1/4 di cucchiaino di lievito e fare andare per miscelare.



- 2 Aggiungere 200 g di burro freddo a pezzettini. Nella ricetta si raccomanda di mettere in

congelatore sia la farina che il burro già tagliato per almeno 10 minuti prima di usarli, in modo che siano ben freddi.



**3** Far andare a velocità alta fino a ridurre il composto a briciole.



**4** Far andare a velocità alta fino a ridurre il composto a briciole.



- 5 Trasferire la pasta in un sacchetto da congelatore e lavorando all'esterno compattarla un po' e schiacciarla a disco, quindi metterla il frigorifero o in congelatore se la si usa a breve.



- 6 Nel frattempo che la pasta si raffredda, preparare le mele: sbucciare ed affettare 7-8 mele succose, metterle in una ciotola e miscelarle con 100 g di zucchero, 1 cucchiaio di succo di limone, 1/4 di cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere, 1/4 di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere. Lasciarle riposare almeno 1/2 ora a temperatura ambiente affinché rilascino l'acqua di vegetazione.



- 7 Scolare il liquido formatosi, metterlo in un pentolino con 30 g di burro e cuocere finché si forma uno sciroppo caramelloso, senza mai mescolare ma solo girando il pentolino.



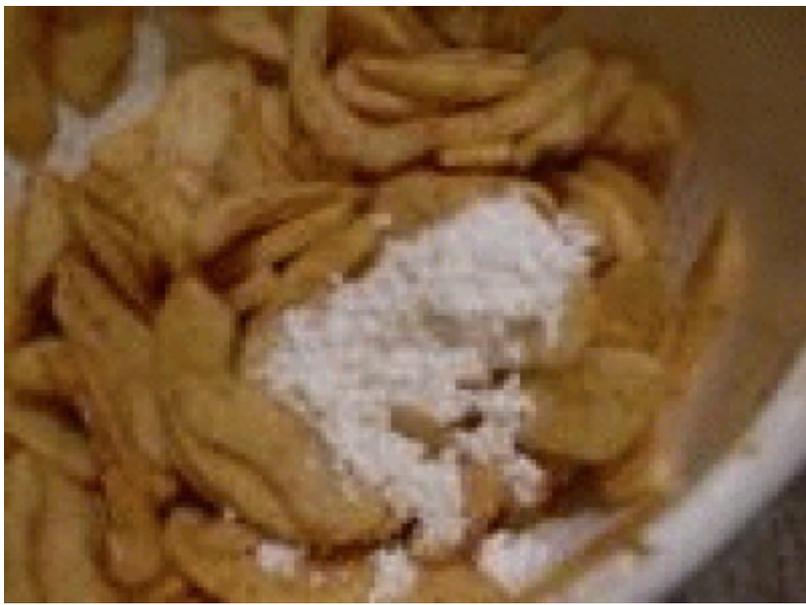
8



9



10 Aggiungere alle mele 2 cucchiai di maizena e lo sciroppo caramellato.



- 11 Riprendere la pasta, stenderla in un disco sottile 2-3 mm e foderare l'apposita tortiera da apple pie.



- 12 Versarvi le mele a montagnola: possono sembrare troppe rispetto alla pasta, ma in cottura diminuiscono parecchio.



**13** Dopo aver steso un altro disco sottile di pasta, lo si srotola sopra questo aggeggio in plastica e silicone.



**14** Si passa sopra il mattarello premendo bene.



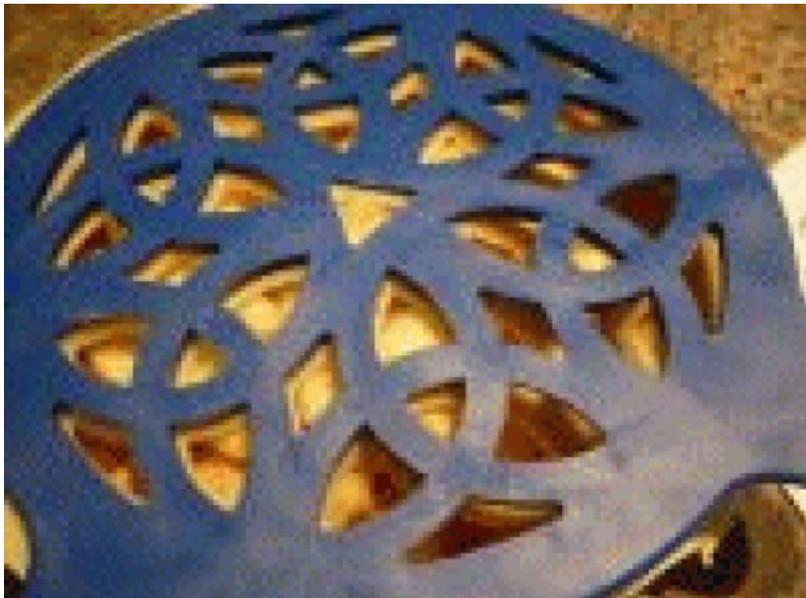
15 Si taglia la pasta in eccesso.



16 Si alzano le due linguette della parte in silicone: viene su la pasta già tagliata come si vede.



17 Si rovescia il disco sulla torta.



18 A questo punto basta spennellare abbondantemente con uovo sbattuto e mettere in forno caldo a 215°C, sul ripiano più basso, per 40 minuti. Se dovesse scurirsi troppo, coprire la superficie con alluminio o carta forno.



19 Ecco la torta appena cotta ancora in forno: si vede bene il succo delle mele che si è ben caramellato e addensato.



20 Ecco l'interno, ben cotto ed asciutto, non brodoso. Raffreddandosi, le mele sono calate, come si vede, per cui non bisogna avere paura di abbondare col ripieno.

