

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



PER LA PASTA

200 g di farina
70 g di margarina
40 g di strutto
40 g di burro
sale

PER IL RIPIENO

400 g di mele renette
100 g di zucchero
20 g di burro
cannella in polvere
zucchero a velo

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta amalgamate la farina, un pizzico di sale, la margarina, il burro, lo strutto e acqua sufficiente per ottenere un impasto; formate una palla e lasciate riposare per 15 minuti.



- 3 Foderate una tortiera da 26 cm, precedentemente imburrata e infarinata, con 3/4 della pasta.



4 tagliate le mele a fettine sottili



5 e disponetele a strati nella tortiera cospargendole con lo zucchero e la cannella poi irrorare il composto con il burro fuso



- 6 Stendete l'impasto rimasto con l'aiuto del mattarello e appogiatelo sopra il ripieno, cercate di chiudere bene tutto il bordo così, durante la cottura, non fuoriesce il ripieno



- 7 Cuocete la torta nel forno già caldo per 45 minuti a 180 gradi.
Fate raffreddare e cospargere la superficie con lo zucchero a velo

