

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie di h2o77

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER IL RIPIENO

MELE renette o annurche - 1 kg
ZUCCHERO 2 cucchiai da tavola
CANNELLA IN POLVERE cucchiaino - 1
AMIDO DI MAIS cucchiaino (o fecola di patate) - 1

PER LA FROLLA

FARINA 340 gr
TUORLI 4
ZUCCHERO 170 gr
BURRO 170 gr
SALE 1 pizzico

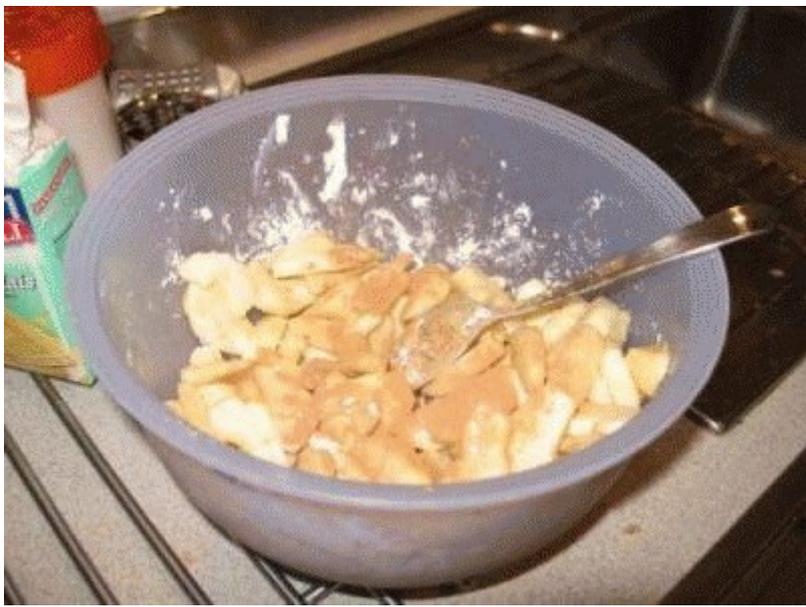
PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla con gli ingredienti indicati, mischiandoli velocemente e poi riponendo l'impasto, avvolto in pellicola, in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 2 Sbucciate le mele e tagliatele a fette spruzzandole con un po' di limone. Aggiungete zucchero (meglio ancora se di canna), amido (serve ad assorbire il liquido di cottura delle mele) e cannella.





3 Mescolate bene.

Stendete poco meno di metà frolla in una sfoglia di cica 4-5 mm e rivestite con essa una teglia tipo quelle da pastiera.



4 Versatevi dentro le mele e ricoprite con un'altra sfoglia di frolla.



- 5 Decorate la superficie con ritagli di frolla pennellate con il latte e spolverate di zucchero semolato (o di canna).



6 Infornate a 180°C per circa 25-30 minuti controllando la cottura della frolla.





7 Servite l'apple pie una volta fredda.