

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple Pie di Ciciona

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



MELE RENETTE 1 kg
UVETTA 100 gr
RUM 1 bicchierino
PINOLI 50 gr
MANDORLE 50 gr
CANNELLA 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
SUCCO DI LIMONE 1

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO Poco -

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta uniforme e farla riposare in frigo per 30 minuti.

Tritare grossolanamente le mandorle.

Tagliare a fettine sottili le mele mettetele in una ciotola con il succo di limone, lo zucchero, la cannella, l'uvetta (precedentemente ammollata nel rum per 10 minuti), i pinoli e le mandorle e mescolare lasciando riposare per 30 minuti.



2 Stendete metà pasta frolla e mettetela sopra lo stampo per crostate da 26 cm.



3 Versateci il ripieno.



4 Stendete la frolla rimasta e coprite la torta.



5 Infornate a 160°C per 1 ora.

