

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Apple pie

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



## PER LA PASTA

1 e 1/2 tazze di farina 00  
75 g di burro  
60 g di margarina  
1/2 cucchiaino di sale  
1 cucchiaio di zucchero  
5 cucchiai di acqua.

## PER IL RIPIENO

6 mele Golden  
1 cucchiaio di succo di limone  
3/4 tazza di zucchero  
2 cucchiai di farina  
1 cucchiaio di cannella  
1/4 cucchiaino di sale  
1/4 cucchiaino di noce moscata  
scorza di 1 arancia grattugiata  
1 uovo  
2 cucchiai di acqua.

# PREPARAZIONE

**1** Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele in quarti. Ponetele in una ciotola capiente con il succo del limone.

Riscaldate il forno a 180°- 200°C.

Nella stessa ciotola delle mele, unite lo zucchero, la farina, il sale, la cannella, la noce moscata, la scorza d'arancia e con l'aiuto delle mani mescolate.

A questo punto prendete dal frigorifero le due palle di pasta precedentemente ottenute impastando gli ingredienti, posizionatele tra due fogli di carta forno e con l'aiuto del matterello stendente due dischi.

A questo punto prendete una pirofila da crostata di 26 cm di diametro e con l'aiuto della carta forno foderatela con un disco di pasta, avendo l'accortezza di lasciare fuoriuscire dalla pirofila circa 4 cm di bordo. Adagiate le mele aromatizzate e sistematele bene cercando di creare una montagnetta al centro. Sbattete l'uovo con l'acqua e spennellate i bordi della pasta. Prendete il secondo disco e adagiatelo sopra le mele cercando di farne aderire bene i bordi. A questo punto pinzate i bordi della apple pie. Spennellate la torta con il restante mix di uovo e acqua e spolverizzate con un mix di zucchero e cannella a piacere. Con un coltello seghettato praticate quattro piccoli taglietti sulla sommità della torta ed infornate per circa 1 ora. Cuocete la torta coperta con della carta alluminio che toglierete dopo circa 30 minuti. Quando la torta sarà cotta lasciatela riposare per circa 1 o 2 ore.

