

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple Pie con cannella

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA RIPOSO IMPASTO



INGREDIENTI

4 mele
300 g farina 00
110 g di zucchero a velo vanigliato
100 g di burro
2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella
zucchero bianco
latte

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi, mettetele in un pentolino con un goccio d'acqua, lo zucchero di canna e la cannella. Fatele bollire fino a quando le mele non diventano morbide.



- 2 Scolatele e fatele raffreddare (il liquido di cottura non servirà)



- 3 Mescolate la farina e lo zucchero a velo con il burro a pezzetti fino a che il composto non si amalgama. Aggiungete i 2 tuorli d'uovo e con la forchetta inglobateli piano piano, aggiungendo pochissima acqua (al massimo 2 cucchiaini). Continuate a impastare con le mani facendo piccole pressioni



- 4 Ora mettete 1/3 dell'impasto in frigo e con i 2/3 rimasti foderate una tortiera da 28 cm imburrata ed infarinata. Posizionate l'impasto sulla carta forno, stendetelo con il mattarello il più sottile possibile e posizionatelo come base nella teglia



- 5 Mettete in frigo per circa un'ora, coperta dalla carta forno.

Passata l'ora togliete la teglia dal frigo e metteteci dentro le mele ormai raffreddate. Prendete l'altra parte di impasto, stendetela con il mattarello e andate a coprire la torta



6 Ripiegate la pasta sul bordo in modo che si chiuda bene.

Spennellate la superficie con latte e zucchero semolato e bucherellatela un po' con la forchetta.

Infornate per circa 35 minuti a 220°



7 Buon Appetito!!!!