

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie con crosta all'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO PER UNO STAMPO DA 20 CM

340 g di farina
90 ml di olio di semi
1 uovo medio sbattuto
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino raso di zucchero
la buccia grattugiata di un limone
4-5 cucchiai di acqua fredda.

PER LA FARCIA

5 mele Granny Smith
2 cucchiai di zucchero (o a proprio gusto)
il succo di mezzo limone
1/2 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di amido di mais
qualche pezzettino di burro (facoltativo)
pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina insieme al sale e allo zucchero.

Unite l'olio, l'uovo (tenetene da parte un cucchiaino per spennellare la torta), la buccia di limone e quasi tutta l'acqua.

Aggiungete la restante acqua man mano che impastate e se sarà necessaria.

Compattate velocemente formando una palla, dividetela in tre parti una un po' più grande delle altre due, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare (anche fuori dal frigorifero) giusto il tempo di preparare il ripieno.

Per il ripieno, tagliate le mele a pezzettoni, irroratele con il succo di limone, aggiungete lo zucchero,

l'amido di mais e mescolate bene.

Stendete la palla più grande con il matterello, formate un disco un po' più grande dello stampo, lasciando ricadere i bordi fuori dallo stampo. Riempite con le mele e cospargete di pezzettini di burro.

Stendere anche le altre due palle di impasto e ricavate da ognuna 10 strisce.

Prendete le prime 10 strisce e disponetele sulle mele, vicine tra loro.

Poi, una alla volta, intrecciate le altre strisce in maniera perpendicolare formando il canestro.

Richiudete i bordi della base a formare un bordo.

Spennellate la crosta con l'uovo tenuto da parte e spolverizzate con un po' di zucchero semolato o di canna miscelato ad un po' di cannella.

Cuocete a 190°C per circa 50 minuti, coprendo con un foglio di alluminio dopo 40 minuti se tende a colorare troppo.

Apple Pie



Gravella di nocciole blog