

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple Pie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/3 di tazza da tè di burro

1 tazza da tè di farina

1 kg di mele

150 gr. di zucchero

succo di 1 limone

1 cucchiaio di cannella.

PREPARAZIONE

1 Impastare il burro e la farina. Con un poco di acqua fredda, farne una pasta piuttosto soda e lavorarla con le mani per circa 10 minuti. Tirare una terza parte della pasta in una sfoglia sottile; foderarne il fondo e le pareti di una tortiera del diametro di circa 25 cm. e a bordi piuttosto alti (circa 6 cm.). Riempirla con le mele sbucciate, private dei torsoli, tagliate a fette sottili; spolverizzare di zucchero e cannella, cospargere con il sugo di limone. Tirare una sfoglia con il resto della pasta, tagliarla in listarelle, con queste comporre sopra le mele una specie di graticcio. Cuocere in forno moderato (180°) per circa $\frac{3}{4}$ d'ora, o finchè la torta sia ben dorata. Se volete servite con la panna liquida tiepida.