

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce Cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



300GR DI FARINA, 150GR DI BURRO
MORBIDO, 1 PIZZICO DI SALE, 250 GR
DI ZUCCHERO, 2 CUCCHIAI DI ACQUA
FREDDA. CON QUESTI INGREDIENTI
IMPASTARE E FARE LA BASE

la pasta brisè!

FARCITURA

1/2 kg di mele Renette sbucciate

50 gr di zucchero

50 gr di mandorle o nocciole tritate

50 gr di uvetta(non ammollata)

50 gr di canditi

scorza grattugiata di mezzo limone

1 bel pizzico di Cannella e una grattugiata

di noce moscata!

PREPARAZIONE

- 1 Una volta fatta la pasta brisè, stenderne i 2/3 in una tortiera, con un robot tritatutto inserire le mele e tritarle grossolanamente, versare in una recipiente e aggiungere tutti gli altri ingredienti: le mandorle, l'uvetta, i canditi, lo zucchero, la cannella e la noce moscata e la scorza del limone: mescolare delicatamente con una spatola e versare il tutto sulla pasta brisè nella tortiera. Con la rimanente pasta formare delle striscioline o stelline...quello che più vi piace e disporle sulla farcitura a mò di decorazione.... cuocere per 40 min. a 180°!!! e' BUONISSIMA!!!!