

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Piroh (torta di mele) aperta

LUOGO: [Europa](#) / [Bielorussia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 400g di mele
- 2 cucchiaini di burro o margarina
- 2 uova
- 15g di lievito
- $\frac{3}{4}$ tazza di latte o acqua

PREPARAZIONE

1 Preparete l'impasto per la torta e fatelo lievitare.

Preparete il ripieno di mele come segue: lavate le mele, rimuovete la buccia ed il torsolo ed affettatele. Aggiungete alle mele un po' d'acqua e lo zucchero, quindi fatele bollire fino a che diventi un composto piuttosto denso.

Stendete l'impasto fino ad 1cm di spessore e disponetelo in una placca da forno imburata.

Disponeteci sopra il ripieno di mele e ripiegate i bordi per uno spessore di 2cm.

Dall'impasto rimasto, fate delle strisce che disporrete sopra il ripieno di mele e spennellate con dell'uovo. Lasciate lievitare la torta, spennellate con l'uovo nuovamente

ed informate a 220-230°C.