

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 4 ORE DI RIPOSO



Apple Pie o **American Pie** è la classica [Torta di mele](#) americana, stiamo parlando proprio della famosa **torta di Nonna Papera** dei cartoni animati che tutti abbiamo sempre guardato con l'**acquolina in bocca**. Questa **ricetta**, particolarmente golosa, è formata da un guscio friabile di [pasta brisée](#) che racchiude un **ripieno ricco e cremoso di mele** profumate alla **cannella e limone**. Oggi ti proponiamo la **ricetta originale della vera apple pie statunitense**, buonissima, **profumata e che si scioglie in bocca** al primo morso.

**Segui la nostra ricetta con video e dettagliato
passo passo fotografico**

per cucinare la apple pie da servire per merenda o come dessert di fine pasto, una torta che negli Stati Uniti è sinonimo di pranzi e feste in famiglia, la preparazione non è difficile e il risultato è garantito!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[King cake](#)

[Brownies cioccolato e noci](#)

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

[French toast](#)

[Black bottom cupcake](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 00 300 gr

BURRO 200 gr

ACQUA GHIACCIATA 100 ml

SALE 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 1 kg

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

BURRO FUSO 50 gr

LIMONE succo e scorza - 1

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

AMIDO DI MAIS 30 gr

INGREDIENTI PER FINIRE LA COPERTURA

TUORLO D'UOVO 1

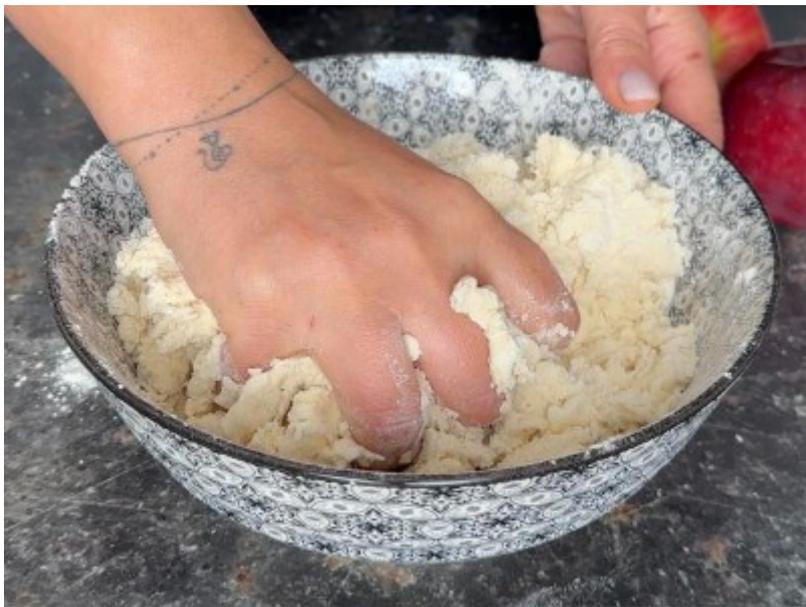
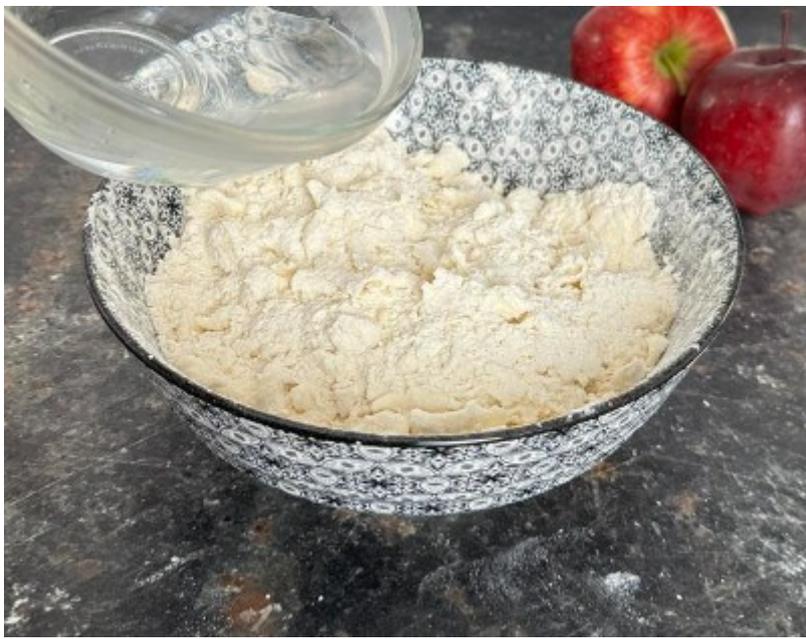
ACQUA 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE DELLA PASTA BRISÉE

- 1 In una ciotola metti la farina, il burro a pezzetti, il sale e lo zucchero, lavora gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un composto sabbioso. Unisci poco per volta l'acqua ghiacciata continuando ad impastare, forma un panetto e avvolgilo nella pellicola trasparente, infine lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.







PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- 1 Lava e sbuccia le mele, poi tagliale a dadini, metti i dadini di mela in una ciotola capiente.



- 2 Condisci le mele con succo e scorza di limone, la cannella, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e l'amido di mais.





- 3 Mescola con un cucchiaio e aggiungi anche il burro fuso, mescola nuovamente e lascia macerare le mele per circa 10 minuti a temperatura ambiente in modo che si insaporiscano.



COME COMPORRE LA APPLE PIE

- 1 Adesso prepariamo la apple pie come la fanno in America: dividi l'impasto in due pezzi, su un piano spolverizzato di farina assottiglia, con un mattarello, il primo pezzo ad uno spessore di circa 4 mm. Rivesti uno stampo di carta forno e, sopra la carta forno stendi la

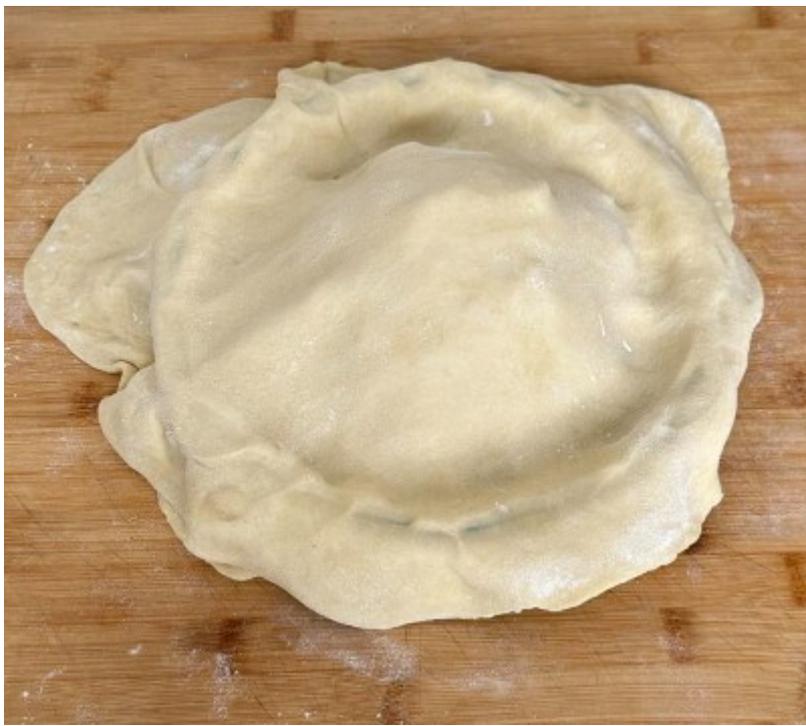
sfoglia di pasta brisée.



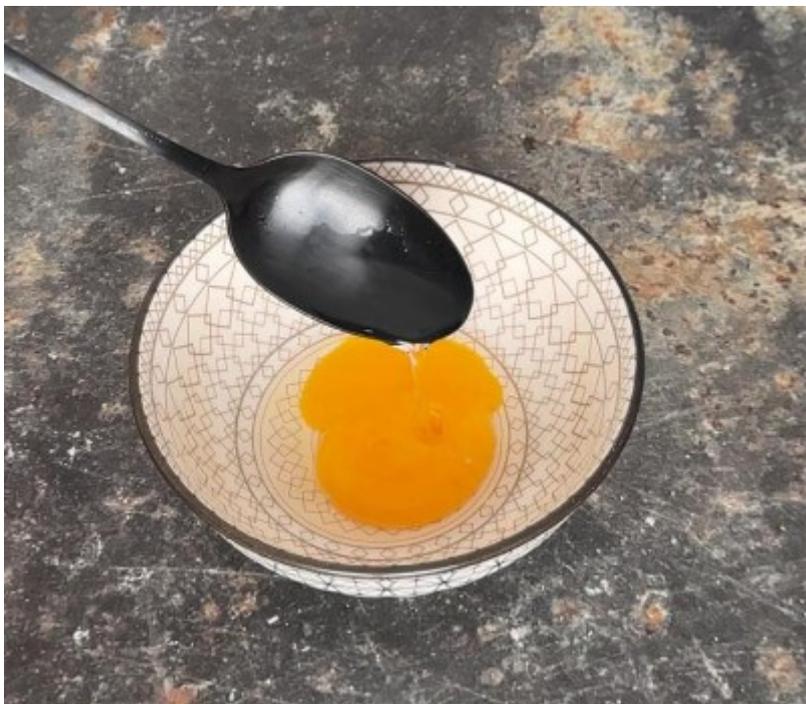


- 2 Versa le mele tagliate e condite al centro della pasta stesa sullo stampo, posizionale a cupola, quindi più alto al centro. Stendi con il mattarello anche l'altro pezzo di pasta brisée con cui ricoprirai il ripieno. Con il dito traccia un bordo interno in modo da separare le mele dai bordi, poi toglì la pasta in eccesso e ripiega quella rimanente all'interno formando il cordone smerlato tipico della apple pie.





- 3** In una ciotola mescola il tuorlo con l'acqua e spennella la superficie della crostata di mele americana, cospargila poi con lo zucchero semolato.





4 Incidi la apple pie, come da tradizione, 5 tagli che si incrociano al centro della torta. Cuoci la apple pie in forno statico a 170°C per 50 minuti, sforna e lasciala raffreddare almeno 3 ore prima di tagliarla.



CONSIGLI IMPORTANTI

Il riposo in frigorifero per la base è fondamentale.

Il burro e l'acqua devono essere molto freddi.

Puoi utilizzare la qualità di mele che preferisci.

Puoi aggiungere alle mele delle spezie di tuo gusto come zenzero in polvere.

Se preferisci, puoi sostituire la cannella con della vaniglia.

CONSERVAZIONE

La Apple Pie si conserva a temperatura ambiente per 2 giorni oppure in frigorifero per 5 giorni al massimo, prima di consumarla puoi scaldarla.