

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie di Cinzia

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI RIPOSO



PER LA PASTA

400 g di farina
200 g di burro
200 g di zucchero
2 tuorli
6 cucchiai di acqua.

PER IL RIPIENO

1 kg di mele aspre
cannella
1 cucchiaio di maizena
100 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ho mescolato insieme la farina con il burro fino a quando è risultato uno sfarinato, a

questo punto ho aggiunto lo zucchero, i tuorli d'uovo precedentemente mescolati all'acqua gelata ed ho impastato velocemente.

Ho avvolto in una pellicola trasparente ed ho lasciato in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo ho preso le mele aspre, non troppo dolci, della cannella tritata grossolanamente, la maizena e lo zucchero.



2 Ho mescolato bene gli ingredienti.

Poi a questo punto ho ripreso la pasta, l'ho divisa in due parti, la prima l'ho stesa e messa come fondo in uno stampo badando che rimanesse un po' di pasta fuori, ho riempito con il ripieno di mele ed ho messo qualche fiocco di burro.



3 Ho steso l'altra pasta ed ho ricoperto la base, ho arrotolato su se stessa la pasta che era in eccedenza in modo da chiudere tutti i buchi, ho pennellato la pasta con un cucchiaino di acqua ed ho spolverato con un cucchiaino di zucchero.

Ho messo in forno a 180°C per circa un'ora, ho servito la torta tiepida con della crema di ricotta ma è ottima anche accompagnata da gelato alla crema o crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia.