

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie di Little Confectioner

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PASTA FROLLA

400 g farina
2 tuorli
300 g burro
2 cucchiai zucchero.

RIPIENO

4 mele
3 cucchiai zucchero
2 cucchiai acqua
un pizzico di cannella.

PREPARAZIONE

1 Impastate velocemente il burro e la farina.



2 Aggiungete i tuorli e lo zucchero.



3 Ottenuto un composto

nel frattempo ho fatto cuocere a fuoco vivo le mele con lo zucchero e un cucchiaino di cannella



- 4 mescolando di continuo per un paio di minuti (le mele inizieranno ad ammorbidirsi ma non devono disfarsi completamente)



5 poi lascio raffreddare. una volta trascorsa l'ora, prendo la frolla e tiro un disco del diametro della tortiera e uno di circa 2 cm più grande.



6 metto nella teglia quello più grande in modo tale che con l'avanzo di pasta si ricavano i bordi



7 poi tolgo alle mele l'acqua in eccesso (nel caso che ce ne fosse), le metto dentro e chiudo col disco di pasta piu piccolo



8 gli passo con le dita un pò di acqua (giusto per inumidirla) e un po di zucchero in superficie



9 a questo punto va in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti....



10 ed eccola qui, spolverizzata di zucchero e cannella con un decoro in cioccolato plastico:



11 ragazzi è una goduria! e secondo me la morte sua è mangiarla tiepida! magari accostandola a una crema inglese....
ciao a tutti e grazie per l'attention!