

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Apple pie di h2o77

---

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 DI RIPOSO

---



### PER IL RIPIENO

MELE renette o annurche - 1 kg  
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola  
CANNELLA IN POLVERE cucchiaino - 1  
AMIDO DI MAIS cucchiaino (o fecola di patate) - 1

### PER LA FROLLA

FARINA 340 gr  
TUORLI 4  
ZUCCHERO 170 gr  
BURRO 170 gr  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla con gli ingredienti indicati, mischiandoli velocemente e poi riponendo l'impasto, avvolto in pellicola, in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 2 Sbucciate le mele e tagliatele a fette spruzzandole con un po' di limone. Aggiungete zucchero (meglio ancora se di canna), amido (serve ad assorbire il liquido di cottura delle mele) e cannella.





**3** Mescolate bene.

Stendete poco meno di metà frolla in una sfoglia di cica 4-5 mm e rivestite con essa una teglia tipo quelle da pastiera.



**4** Versatevi dento le mele e ricoprite con un'altra sfoglia di frolla.



- 5 Decorate la superficie con ritagli di frolla pennellate con il latte e spolverate di zucchero semolato (o di canna).





6 Infornate a 180°C per circa 25-30 minuti controllando la cottura della frolla.





7 Servite l'apple pie una volta fredda.