

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Apple Pie di Ciciona

di: *Ciciona*

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



SUCCO DI LIMONE 1

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO Poco -

## PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta uniforme e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Tritare grossolanamente le mandorle.

Tagliare a fettine sottili le mele mettetele in una ciotola con il succo di limone, lo zucchero, la cannella, l'uvetta (precedentemente ammollata nel rum per 10 minuti), i pinoli e le mandorle e mescolare lasciando riposare per 30 minuti.





2 Stendete metà pasta frolla e mettetela sopra lo stampo per crostate da 26 cm.



3 Versateci il ripieno.



4 Stendete la frolla rimasta e coprite la torta.



5 Infornate a 160°C per 1 ora.

