

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple Pie

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'APPLE PIE

PASTA FROLLA dose - 1

MELE 1 kg

SUCCO DI LIMONE 1

ZUCCHERO 70 gr

AMIDO DI MAIS 1 e 1/2 cucchiaino -

CANNELLA IN POLVERE cucchiaino - 1

PER LA COPERTURA

LATTE tazzina - 1

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le mele e tagliarle a fettine; porle in una ciotola con il succo di limone, lo zucchero, la cannella e l'amido.



- 2 Dividere la pasta frolla a metà; una riavvolgerla nella pellicola e rimetterla in frigorifero, l'altra stenderla con il matterello fino ad ottenere un disco di 35 cm di diametro circa, abbastanza spesso e con questo coprire il fondo della tortiera lasciando la pasta che eccede.



- 3 Bucherellare il fondo con una forchetta e versarvi le mele, distribuirle bene ammucchiandone un po' verso il centro.



- 4 Spennellare con un po' di latte i bordi della pasta.
Prendere dal frigorifero l'altra metà di pasta e stenderla fino ad ottenere un disco più o meno uguale al primo e sistemarlo sulla farcia.



- 5 Sigillare bene i bordi premendo con le dita e rifilarli con un coltello.
Seghettare il bordo e sagomarlo con le dita.



6 Con i ritagli di pasta formare delle foglie da sistemare in cerchio al centro della torta.



7 Praticare un foro al centro (il camino).



- 8 Spennellare con il latte e cospargere la torta con lo zucchero.
Infornare a 200° per 15 minuti, quindi abbassare a 150°-160° e cuocere per altri 30 minuti circa, finché l'esterno è dorato e la farcia è morbida.



