

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Appletaart

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



X L'IMPASTO

400 g farina
1 uovo
180 g burro
100 g zucchero
½ bustina lievito

X RIEMPIRE

2 mele
uvetta
amaretti
succo di limone(qualche goccia)
2 cucchiari di zucchero
latte. Facoltativo

PREPARAZIONE

1 Riunisci tutti gli ingredienti per la pasta, formando un impasto sbriciolato e lascialo

riposare 30minuti. Intanto prepara il ripieno:in una ciotola taglia le mele a pezzetti e asciugale con della carta da cucina (altrimenti poi dopo in forno si inumidisce troppo la torta).

Aggiungi l'uvetta, lo zucchero e se vuoi le mandorle. Riprendi l'impasto sbriciolato e distribuiscine metà sul fondo di una teglia con cerniera.

Con un altro po' di pasta forma una striscia che servirà da bordo. Sbriciola gli amaretti sul fondo e riempi con le mele, poi copri tutto con la pasta rimasta. In forno a 180° per 1 ora (anche meno, x sicurezza controlla con uno stecchino).