

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Delizia alle mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



**Delizia alle mele:** un dolce che sembra uscito dalla cucina della nonna. La simil frolla, morbida sia per il lievito che per la presenza della panna (o dello yogurt) nell'impasto, accoglie un ripieno semplice ma delizioso: mele e zucchero...Che aspettate a provarlo? Seguite i nostri consigli e provate subito la ricetta!

## INGREDIENTI

MELE 4  
FARINA 450 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
UOVA 1  
BURRO oppure margarina - 150 gr  
YOGURT (oppure 125 g di panna) - 125 gr  
AROMA ALL'ARANCIA fialetta - 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
BURRO 25 gr  
ZUCCHERO A VELO  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare questo dolce con le mele per prima cosa miscelate la farina con 80 g di zucchero, quindi formate con questo composto una fontana.



- 2 Versate, nel centro della fontana, l'uovo, il burro a pezzetti, lo yogurt (o la panna), l'aroma arancia, il sale, i semi di una bacca di vaniglia ed, infine, il lievito setacciato.







- 3 Lavorate il tutto a mano fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Avvolgete il panetto su carta forno e fate riposare in frigorifero.



- 4 Nel frattempo pulite e tagliate le mele a fettine.



- 5 Dividete il panetto a metà e stendete la prima metà in una sfoglia sottile con la quale potrete foderare una teglia rettangolare (27x40 cm) ricoperta da carta forno.





- 6 Distribuite su questa base d'impasto le mele tagliate a fettine sottili sulle quali distribuirete lo zucchero rimanente e qualche fiocchetto di burro.





- 7 Stendete la seconda metà dell'impasto e ricoprite con questa seconda sfoglia lo strato di mele. Sigillate i bordi aiutandovi con i rebbi di una forchetta.



8 Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti.





- 9 Fate freddare il dolce, una volta cotto, quindi tagliatelo in quadrotti e cospargete di zucchero a velo.



CONSIGLIO