

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele di Alessiastre

di: *Alessiastre*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **60 MINUTI DI RIPOSO**



Non una semplice torta di mele ma piuttosto la vera apple pie. La famosissima torta di Nonna Papera, quella rivestita di frolla anche in superficie...la torta che nei fumetti profumava sempre di buono...eccola qui, perché non prepararla e vivere l'emozione di sentire davvero il suo buonissimo profumo?

## PER LA BASE

FARINA 450 gr

BURRO 250 gr

SALE cucchiaino - 1

ACETO 1 cucchiaio da tavola

UOVA 1

## PER IL RIPIENO

MELE GOLDEN 8

ZUCCHERO 140 gr

FARINA 2 cucchiai da tavola

CANNELLA 1/2 cucchiaino -

NOCE MOSCATA 1 pizzico

BURRO 2 cucchiai da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per il ripieno, sbucciare le mele e tagliarle a fette, metterle in una ciotola, aggiungere zucchero, farina, cannella, noce moscata, mescolare tutto insieme e lasciare a riposare.



- 2 Per preparare la pasta, in un'altra ciotola mettere il burro già molto morbido, aggiungere sale, acqua, aceto e uovo, mescolare bene con la frusta e quando diventa tutto omogeneo, aggiungere tutta la farina e impastare bene.



- 3 Per spianare la pasta usare 2 pellicole (una sotto e una sopra), affinché sia piatta ma non molto sottile.



- 4 Togliere un foglio di pellicola trasparente e adagiare la pasta nella teglia utilizzando la pellicola rimasta come supporto.  
Una volta sistemata togliere la seconda pellicola.



- 5 Il ripieno messo da parte ha prodotto del liquido, mescolare ancora e mettere nel recipiente con la pasta. Per fare in modo che al centro sia più alta, mettere più mele.



6 Mettere i 2 cucchiari di burro a pezzetti sopra le mele.



7 Usare lo stesso procedimento con la pellicola per fare la copertura.



8 Sovrapporre e sigillare i bordi aiutandosi con una forchetta.



9 Creare le decorazioni tagliando la pasta con un paio di forbici. Spolverare con zucchero la superficie e cuocere in forno a 200°C per 50 minuti o comunque fino a doratura.

