



Torta di mele - [Visualizza sul sito](#)
di xxdiana

Per la brisee:

200 gr farina, 125 gr di burro, sale, 6 cucchiaini di acqua fredda.

Mele renette, 100 gr di zucchero, 200 gr di panna da cucina (quella per piatti salati), un cucchiaino di cannella, un cucchiaino di noce moscata, sale.

Lavorare la farina con il burro, sale ed acqua e ottenere un panetto da dividere in 1/3 e 2/3.

Stendere la porzione più grande in una teglia e bucherellare il fondo. Sbucciare le mele, tagliare a fettine sottili e disporle a raggiera sull'impasto steso nella teglia.

Mescolare lo zucchero con un pizzico di sale e le spezie e versare sulle mele. Coprire il tutto con la panna e coprire con l'altro disco di pasta brisee. Bucherellare con una forchetta, formare un buco di 4 cm di diametro (la pasta deve essere incisa soltanto) al centro per far uscire il vapore e infornare a 180° per 25/30 minuti.

eCucinando.it