



Apple pie - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Apple pie - dessert - colazione - merenda - mela



Ingredienti per 6 persone:

per la pasta brisée:

300 gr. di farina
120 gr. di burro
80 gr. di zucchero semolato
1 pz. di sale
60 gr. acqua gelata

per il ripieno

3 mele grosse
2 cucchiaio zucchero semolato

Preparazione:

Per fare la brisée, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, 60 g di acqua fredda e un pizzico di sale.

Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tirate quindi la pasta a mm 3 di spessore e, con i due terzi, rivestite uno stampo a cerniera di cm 20 di diametro, dopo averlo ben imburato e infarinato.

Mettete nello stampo le mele tagliate a pezzettini; cospargete con due cucchiaini di zucchero (in realtà andrebbero "condite" con il succo di 1 limone, noce moscata e cannella, ma pure così il risultato è ottimo!) e chiudete la pie con la pasta rimasta, rivoltandola ai bordi insieme con quella sottostante, in modo da formare un cordoncino. (ho chiuso con i rebbi della forchetta)

Infornate a 200 gradi per 30 minuti circa:

Vedi anche variante alle fragole.

[Vai alla discussione sul forum](#)