

APPLE PIE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pasta)

300 g di farina

40 g di zucchero

1 cucchiaino di sale

190 g di burro freddo

70 ml di acqua fredda

(per il ripieno)

1 kg di mele Fuji

100 g di zucchero di canna

½ limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

noce moscata q.b.

1 cucchiaino di maizena

20 g di burro

(per la finitura)

Albume d'uovo

panna fresca

zucchero di canna



PREPARAZIONE

1. Preparate la pasta, se possibile, aiutandovi con un'impastatrice o planetaria in cui metterete tutti gli ingredienti, sino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Fate una palla e mettete in frigo per 30 minuti.
2. Lavate, sbucciare e tagliare le mele a spicchi (o dadini) e mettetele in un'ampia ciotola cosparse con il succo di limone.
3. Aggiungete la **scorza** di limone, lo **zucchero**, e le **spezie**. Amalgamate e lasciate sgocciolare per circa un'ora, trattenendo il succo della marinata in un pentolino.
4. Nel frattempo, riprendete il panetto di pasta e dividetelo in 2 parti, una leggermente più grande dell'altra. Con il mattarello, stendete la parte più grande a circa ½ cm di altezza e adagiatelo in una tortiera da 24 cm di diametro, precedentemente imburata. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.
5. Trasferite le mele nella crostata.
6. Aggiungete al succo delle mele il burro e lasciate caramellare per 2 minuti. Aggiungete la maizena, mescolate con una frusta, e versate sopra le mele.
7. Stendete la restante pasta e coprite l'Apple Pie. Praticate dei tagli, in modo da lasciar fuoriuscire l'umidità durante la cottura.



mangiaredadio

8. Con la pasta avanzata, potete ricavare delle decorazioni.
9. Spennellate la superficie con albume d'uovo e zucchero di canna.
10. Infornate a 180° per 40 minuti.
11. Sfornate, lasciate raffreddare e - a piacere – servite con panna montata.