

Apple Pie

500 gr.di farina
250 gr.di burro
50 gr.di zucchero a velo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di aceto di sidro di mele
7 cucchiai di acqua fredda

Ingredienti per il ripieno dell'apple pie

4-5 mele Granny sbucciate e tagliate a pezzetti
1 cucchiaio di cannella in polvere
100 gr.di zucchero di canna
1 baccello di vaniglia o un cucchiaio di estratto di vaniglia
50 gr.di burro
3 cucchiai di farina di mais
2 cucchiai di succo di limone

Preparazione del ripieno dell'Apple Pie

1. L'ideale è usare un robot, ma va bene anche la forchetta. Mischia la farina, lo zucchero a velo e il sale con il burro.
2. aggiungi quindi l'acqua e l'aceto e mischia il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo
3. dividi l'impasto in due e avvolgilo con della pellicola, lascialo riposare in frigo per circa un'ora e tiratelo fuori giusto prima di iniziare la fase seguente in modo che non sia troppo dura.

Preparazione del ripieno dell'Apple Pie

1. riscalda il forno a 180 grado
- 2 mischia i pezzi di mela con lo zucchero di canna, la cannella e la vaniglia
3. mischia la farina di mais con il succo di limone
4. sciogli lentamente il burro in una padella, aggiungi i pezzi di mela e lascia cucinare mescolando di tanto in tanto, fino a che la mela non diventa dorata
5. aggiungi il mix di farina di mais e succo di limone,

mescola per altri 5 minuti

6. toglì il tutto dal fuoco.

1. ungi con il burro uno stampo di 25 cm. di diametro

2. stendi le due pagnottelle d'impasto su una superficie infarinata fino ad ottenere due cerchi un pò piú grandi che lo stampo (circa 5 cm. in piú)

3. metti uno dei dischi sul fondo dello stampo e fai dei piccoli fori con una forchetta

4. ricoprilo con della carta da forno e sopra i sassolini di ceramica, inforna per circa 15 minuti a 180 gradi

5. toglì la carta da forno e versa nello stampo il ripieno di mele

6. ricopri quindi con il secondo cerchio di pasta e chiudi sui bordi, facendo attenzione a premere bene, in modo che l'impasto non si stacchi durante la cottura, puoi usare un pò d'acqua per aiutarti.

7. fai dei piccoli tagli sulla superficie della torta, di modo possa respirare durante la cottura. Puoi sbizzarrirti a fare dei piccoli disegni, come si desidera

8. Spennella la superficie della torta con un mix di tuorlo d'uovo e un pò d'acqua e spolvera di zucchero di canna.

9. inforna la torta a 180 gradi per 45 minuti. controllando che non si bruci troppo durante gli ultimi 10 minuti