Ricetta: **Apple pie**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'apple pie è la classica e tradizionale torta di mele americana, una torta che risale ai tempi dei coloni e che negli Stati Uniti oggi è un'icona culturale tanto che viene comunemente chiamata American Pie. L'Apple pie è una torta composta da due strati di una sorta di pasta brisee dolce con al centro un ricco strato di mele aromatizzato con spezie e zucchero, è un dolce senza uova (l'unico uovo da utilizzare è quello per spennellare la superficie della crosta superficiale che può benissimamente sostituito con un pò di latte spennellato) facile da fare e molto meloso. L'apple pie mi ha incuriosito fin da bambina, io adoro i dolci con le mele e quando leggevo il topolino e vedevo Nonna Papera che sfornava torte di mele in continuazione ho sempre avuto il desiderio di andare in America solo per asaggiarla e ora che finalmente ho deciso di prepararla ho coronato un mio piccolo sogno di bambina :) Questa torta di mele è la prima ricetta dell'anno ede è con essa che vi faccio i miei più cari auguri per un nuovo anno davvero scoppiettante! Baci a tutti e buon 2012 :*

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:
300 gr di farina
40 gr di zucchero
1 cucchiaino di sale
150 gr di burro
70 ml di acqua

Ingredienti per il ripieno
1 Kg di mele
120 gr di zucchero di canna
1/2 limone
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di maizena
20 gr di burro

Per ricoprire
1 uovo
2 cucchiaidi zucchero di canna

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora 20 min
Procedimento per preparare l'Apple Pie

Mettete in una ciotola la farina e lo zucchero con il pizzico di sale e il burro tagliato a tocchetti.

Iniziate ad impastare con la punta delle dita fino ad ottenere un composto granuloso. Aggiungete ora l'acqua fredda e lavorate fino ad ottenere con l' l'impasto una palla

Avvolgete il panetto ottenuto con della pellicola trasparente e mettete a riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno della Apple Pie.
Lavare, sbucciare e tagliare le mele a spicchi e mettetele in un'ampia ciotola cosparse con il succo di limone.

Aggiungete la scorza grattugiata di limone, lo zucchero, la cannella e la

maizena.

Amalgamate delicatamente per far insaporire le mele

Riprendete ora il panetto e dividetelo in 2 parti, una leggermente piu grande dell'altra.
Con l?aiuto di un matterello stendete il panetto pou grande su una spianatoia infarinata spessa circa mezzo cm,Adagiate la sfoglia su una tortiera precedentemente imburrata e infarinata

Coprite la base con il ripieno di mele, disponendolo in maniera uniforme; aggiungete sulla superficie qualche ricciolo di burro.

Stendete l'altra meta della pasta quindi adagiatela sulla torta per coprire il ripieno di mele.Ritagliate la pasta in eccesso e sigillate bene i bordi con i ritagli dell?impasto avanzati, potete formare anche delle piccole decorazioni o creare un cordoncino tutto intorno.

spennellate poi tutta la superficie dell'apple pie con dell'uovo battuto o con del latte e praticate sulla superficie della torta dei tagli a raggiera che serviranno per fare uscire il vapore durante la cottura.

Cospargete la superficie dell'american pie con dello zucchero, infirnate e fate cuocere l'apple pie a 180° per circa 40 minuti o fino a quando la superficie sarà dorata.

Sfornate e servite tiepida o a temperatura ambiente

Tagliare a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO