

Apple pie

INGREDIENTI:

Impasto bris e:

500 gr di farina,
250 gr di burro freddo a pezzetti,
1 pizzico di sale,
40 gr di zucchero a velo,
90 ml di acqua ghiacciata,
2 cucchiaini di aceto di mele,

ripieno:

5 mele (io avevo in casa le golden ma sono perfette le granny smith),
100 gr di zucchero di canna,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
vaniglia,
50 gr di burro,
3 cucchiaini di amido di mais,
succo di limone.

Per decorare.

Tuorlo d'uovo,
Zucchero di canna.

Impastare la farina con il burro fino a rendere l'impasto sbriciolato, aggiungere sale, zucchero a velo acqua e aceto e impastare velocemente fino a formare un panetto omogeneo.

Avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigo per 30'.

Preparare il ripieno: sbucciare le mele e tagliarle a cubetti condirle con lo zucchero di canna, la vaniglia e la cannella.

Sciogliere il burro in una padella e aggiungerci le mele lasciar cuocere per qualche minuto in modo che lo zucchero si sciolga e diventino dorate.

Sciogliere l'amido con il succo di limone (aggiungere qualche goccia di acqua se necessario) e versarlo sulle mele, mescolare bene e far cuocere ancora qualche minuto.

Dividere l'impasto in 2 una parte un po'più grande dell'altra.

Prendere l'impasto più abbondante e stenderlo, metterlo nello stampo facendolo salire anche sui bordi, riempire con le mele intiepidite e con l'impasto rimasto fare la copertura stendendolo, chiudere bene i bordi e praticare delle aperture al centro per far uscire il vapore.

Spennellare con il tuorlo sbattuto e spolverare con zucchero di canna.

Cuocere a 200° per 50' deve risultare ben dorata.

Servire calda con gelato alla vaniglia o fredda.