

DOLCI E DESSERT

Torta inglese alle mele

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	225 g
Sale	1 pizzico
Zucchero	2 cucchiaini
Zucchero	100 g

PER IL RIPIENO

Mele a fette	750 g
Uvetta sultanina	4 cucchiaini
Zucchero di canna	175 g
Cannella in polvere	1/2 cucchiaino
Noce moscata	1/4 cucchiaino
Limone	1/2

PER FINIRE

Latte	
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Per preparare la pasta, mescolate farina, sale e zucchero in un pentolino. Aggiungete il burro a pezzetti e impastate con la punta delle dita; deve sembrare del pangrattato.
- 2 Aggiungete 2-3 cucchiaini di acqua fredda fino ad ottenere della pasta liscia; quindi formate una palla. Ricoprite di pellicola trasparente e fate riposare in frigo per 30 minuti.
- 3 Dividete la pasta in due e stendetene una parte. Rivestite con il disco ottenuto uno stampo svasato del diametro di 20 centimetri. Amalgamate le mele con il resto degli ingredienti e versatela nella crostata.
- 4 Stendete la seconda parte di pasta e ricoprite il dolce. Fate aderire i bordi usando un po' d'acqua. Decorate i bordi pizzicandoli con le dita o usando una forchetta.

- 5 Bagnate la superficie con un po' di latte e cospargete di zucchero a velo. Praticate un foro al centro della torta per permettere la fuoriuscita del vapore.
- 6 Fate cuocere in forno caldo (200 gradi) per 15 minuti. Abbassate a 180 gradi e continuate la cottura per altri 20 minuti. Fate freddare 5 minuti prima di servire.