

DOLCI E DESSERT

Applepie

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Mele	8
Succo di limone	2 tazze
Zucchero	1 tazza
Farina	1 cucchiaio
Cannella	1/2 cucchiaio
Noce moscata	1 pizzico
Burro (o margarina)	2 cucchiai
Latte o panna liquida	
Pasta frolla	500 g

■ Preparazione

- 1 Le quantità proposte dalla ricetta sono sufficienti a preparare una doppia "crosta" di pasta. Pelare le mele, tagliarle sottili, cospargendo con una tazza e mezza di succo di limone.
- 2 Mescolare una tazza di zucchero, un cucchiaio di farina, un pizzico di noce moscata, e mezzo cucchiaio da tè di cannella. Unire alle mele.
- 3 Lasciarle riposare mentre si prepara la pasta: se si preferisce, è possibile anche farle riposare per tutta la notte. Foderare una teglia con metà della pasta, mettervi le mele, facendo un mucchietto al centro.
- 4 Versare il succo di limone rimasto. Cospargere con fiocchetti di burro o margarina. Porre la "crosta" superiore, ritagliando un disegno al centro. Sigillare i due dischi.
- 5 Spennellare la superficie superiore con il latte (o con la panna) e spolverarla con altro zucchero. Cuocere per 10 minuti a forno molto caldo. Ridurre il calore e cuocere ancora per almeno 40 minuti.