Apple pie a modo mio



Eccomi, vi avevo già detto che i dolci con le mele sono i miei preferiti?

E comunque ve lo ridico: I DOLCI CON LE MELE SONO I MIEI PREFERITI!
Oggi mi diletto con la Apple pie ma ovviamente a modo mio

Questo però è un esperimento, o meglio una rivisitazione più light della buonissima torta di mele d'oltre oceano. La conoscete? E' quella torta che spesso si tirano Tom & Jerry e cavallo di battaglia di Nonna Papera. Io però, come dicevo, ho cercato di farne una versione più light alleggerendo l'impasto: via il burro, speriamo che Nonna Papera non se prenda troppo a male

Ma bando alle ciance, vi racconto la ricetta…

Ingredienti:

- **Per la pasta**
  - 450 gr di farina
  - 150 gr acqua fredda
  - 50 gr di succo di mele
  - 100 gr di olio di semi
  - 1 pizzico di sale
  - latte per spennellare
- **Per il ripieno**
  - 1 kg di mele già pulite
  - 1 limone

- 80 gr di zucchero
- Cannella in polvere qb
- Acqua 2 cucchiai o succo di mele
- Frutta secca a piacimento

Procedimento





Per la apple pie a modo mio, parto preparando l'impasto. Faccio la fontana con la farina e aggiungo i vari ingredienti, amalgamo bene e ripongo l'impasto a riposare in frigo dentro ad un sacchetto riutilizzabile per alimenti .

(Per chi volesse fare la versione non light, gli ingredienti sono simili ma diventano: 200 gr di burro freddo di frigorifero, e l'acqua diventa 70 gr. il resto uguale)

Passo quindi a mondare e tagliare le mele a pezzetti, li ripongo in una ciotola ed aggiungo il succo del limone per evitare che si anneriscano.



In una padella antiaderente metto a scaldare zucchero e cannella ed aggiungo anche i 2 cucchiai di acqua, faccio sciogliere bene aspettando che caramellizzi un po', a piacimento in questa fase si potrebbe aggiungere una noce di burro, io evito ed aggiungo direttamente le mele tagliate insieme ancora a un cucchiaio di succo di mele, faccio andare qualche minuto

fino a che le mele si saranno ammorbidite.



Rivesto una teglia con la carta da forno, prendo l’impasto e a matterello stendo 2 sfoglie dallo spessore di circa 5 mm. Adagio una delle 2 sfoglie nella teglia ed all’interno inserisco le mele creando una sorta di montagnella al centro. Richiudo con la seconda sfoglia.

Serro i margini con le dita e faccio dei tagli sulla parte superiore, con un pennello da cucina passo il latte e do’ una spolverata di zucchero sulla superficie.



A forno statico già caldo faccio cuocere a 200° per 20 minuti, rispennello con altro latte e inserisco di nuovo in forno per 20 minuti 180° , tiro fuori per la terza volta spennello ancora e finisco la cottura a 170° per gli ultimi 20 minuti.

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 