

APPLEPIE

Ingredienti per 8 persone:

- 8 mele
- 2 tazze di succo di limone
- 1 tazza di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 cucchiaio di cannella
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 cucchiaini di burro (o margarina)
- latte o panna liquida
- 500 g di pasta frolla

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.

Mescolare una tazza di zucchero, un cucchiaio di farina, un pizzico di noce moscata, e mezzo cucchiaio di tè di cannella.

Unire alle mele.

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.

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.

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.