

## Apple pie

### Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 70 Min.
- Difficoltà: Media
- Porzioni: 6
- Calorie per porzione: 763 Kcal

### Ingredienti:

- per la pasta:
- 400 g farina
- q.b. sale
- 300 g burro
- 30 g zucchero bianco
- 80 g 2 tuorli
- 25 ml acqua fredda
- per il ripieno
- 1 kg mele (granny smith)
- 100 g zucchero di canna. grezzo
- 5 g maizena
- q.b. cannella
- 20 g burro



**Preparazione**  
Mettete in una ciotola la farina ed il sale, aggiungete il burro, lo zucchero ed i tuorli mescolati con l'acqua e legate bene il tutto con l'aiuto delle dita fino a formare una palla di pasta. Rovesciate la pasta su un piano infarinato e col palmo della mano appiattitela fino a formare una striscia. Riformate una palla e ripetete questa operazione una seconda volta e riponete la pasta in frigo avvolta in carta di alluminio per almeno 1 ora.

Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi sottili e mettetele in una ciotola, aggiungete lo zucchero, la maizena, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere e mescolate bene.

Tirate la pasta formando due dischi, uno del diametro della tortiera e l'altro leggermente più grande.

Con quest'ultimo rivestite il fondo ed i bordi voltando la pasta eccedente verso l'esterno. Riempite con le mele che metterete a strati aggiungendo sull'ultimo strato il burro a fiocchetti. Mettete ora il disco di pasta più piccolo sopra le mele e sigillatelo all'altro schiacciando con le dita.

Spennellate la superficie della torta con un po' di acqua, spolverizzatela con un po' di zucchero e fate cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.