



## Apple pie

[Del 16/07/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti: 6 persone: per la pasta: 300 g di farina, 150 g di burro, 6 cucchiaini d'acqua, 1 cucchiaino di zucchero; per il ripieno: una noce di burro, 3 mele renette, 2 cucchiaini di zucchero, 1/2 bicchiere di vino bianco, 3 cucchiaini di marmellata di pesche, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere.**

Preparate la pasta: mettete la farina insieme al burro ammorbidito in una ciotola, lavorandolo con le punte delle dita. Quando il burro si sarà amalgamato versate un cucchiaino alla volta di acqua. Una volta che l'impasto sarà omogeneo aggiungete lo zucchero ed impastate ancora. Formate una palla, avvolgetela in una pellicola e fatela riposare in frigo per 30 m. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, ma non troppo, e passatele in un padellino dove avrete messo il burro, lo zucchero, il vino bianco e la cannella. Appena le mele saranno ammorbidite levatele dal fuoco e lasciatele intiepidire. Miscelate la confettura di pesche. Stendetela la pasta: rivestite una tortiera a bordo sganciabile di circa 22 cm di diametro, bucherellatela e passatela in forno preriscaldato a 180° fino a quando sarà asciutta. Non deve assolutamente prendere colore: potete coprirla con carta da forno o usare fagioli secchi - che poi eliminerete - per assorbire l'umidità. Riempite il guscio col ripieno, livellatelo e coprite sigillando con un disco di pasta rimasta. Cuocete per 30 minuti e cospargete di zucchero appena sfornata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]