

Torta di mele (torta / crostata di mele)

Ingrédients

- 1 pizzico di sale
- 10g di zucchero
- 225g di burro freddo a pezzi piccoli
- 40g di acqua fredda
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di noce moscata macinata
- 60g di zucchero
- 75g di burro fuso
- 2 limoni verdi

Préparation

1. Gli Stati Uniti celebrano il Giorno del Ringraziamento tra iorni, quindi dopo la pecan pie, ecco un'altra delle torte che si trovano sulla loro tavola in questo periodo dell'anno, la torta di mele!
2. Due paste brisée, molte mele ed è fatta!
3. Mescolate la farina, il sale e lo zucchero.
4. Aggiungete il burro freddo a pezzi, sabbiate la pasta, poi aggiungete l'acqua fredda.
5. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigorifero per 3 ore o fino a una notte.
6. Quindi dividete la pasta in due pezzi e stendete ogni parte a 2 mm di spessore, poi conservate in frigorifero.
7. Pelate le mele e tagliatele a fette sottili.
8. Aggiungete le spezie, lo zucchero, il burro fuso e il succo di limone, mescolate bene e lasciate riposare da 30 minuti a 1 ora.
9. Cottura: 1 uovo Zucchero di canna & zucchero bianco Mettete la prima pasta nello stampo precedentemente imburrito.
10. Spennellate tutta la pasta con l'uovo sbattuto.
11. Versateci sopra il ripieno formando una cupola, quindi coprite con la seconda pasta.
12. Sigillate bene le due paste.
13. Fate un buco di 3-4 cm di diametro al centro, poi praticate alcune incisioni nella pasta.
14. Spennellate con l'uovo sbattuto, poi spolverate con il mix di zuccheri.
15. Se avete il tempo di lasciare riposare la torta in frigorifero, è meglio (ma non indispensabile), la pasta manterrà meglio la sua forma durante la cottura.
16. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 45 minuti o 1 ora secondo le vostre mele, la pasta deve essere ben dorata alla fine della cottura e le mele devono essere ben fondenti (se le mele non sono cotte a sufficienza e la pasta è già dorata, potete coprire con un foglio di alluminio per finire la cottura).
17. Lasciate raffreddare, poi godetevi!