

CANNAMELA

Apple pie



Ingredienti

- Ingredienti per pasta frolla:

- 450g farina
- 120g zucchero a velo
- 230g burro
- 1 uovo
- 50g acqua
- 1/2 bustina lievito

- qb sale

- Ingredienti per farcia:

- 1kg mele a cubetti
- 1 limone
- 120g zucchero
- 120g zucchero
- 25g amido di mais
- qb Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA
- qb noci moscate macinate CANNAMELA

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno	 Kcal per persona 405.17*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pasta: impastate rapidamente tutti gli ingredienti per la pasta frolla.

- 2 Formate un panetto, protegetelo con pellicola per alimenti e ponete in frigo a raffreddare per 1/2 ora.
- 3 Farcia: bagnate le mele tagliate a cubetti con il succo e la scorza grattugiata del limone.
- 4 Alle mele sgocciolate aggiungete lo zucchero, un pizzico di cannella macinata Serie Oro CANNAMELA e due pizzichi di noce moscata Serie Oro Maxi CANNAMELA.
- 5 Unite anche l'amido di mais e mescolate.
- 6 . Dividete la frolla in due parti, di cui una più abbondante e stendete quest'ultima (circa 570 g) in un disco leggermente più grande dello stampo.
- 7 Ungete e infarinate lo stampo.
- 8 Adagiatelo nello stampo lasciando i bordi alti e versate la farcia.
- 9 Stendete la pasta rimasta in un disco poco più grande della circonferenza dello stampo e ponetelo sulla torta sigillando bene i bordi.
- 10 Con il tagliabiscotti a fiore piccolo incidete la pasta creando il motivo decorativo.
- 11 Dalla pasta rimasta ritagliate i fiori più grandi e applicateli pennellandoli con l'acqua.
- 12 Infornate a 180° per 50 minuti, poi portate avanti la cottura per 10 minuti con forno statico e calore solo dal basso.