



Ingredienti:

Per il ripieno:

- 1 kg. di mele acidule
- 2-3 cucchiaini di zucchero
- scorza di limone

Per la pasta:

- 300 gr. farina 00
- 1 uovo
- 100 gr. zucchero
- 125 gr. burro o margarina
- 2 cucchiaini rasi di lievito
- sale
- zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di rum
- 1 tuorlo per spennellare

Preparazione:

Sbucciate le mele e, dopo averne eliminato il torsolo, tagliatele a pezzi e cuocetele a fuoco basso con lo zucchero e la scorza di limone.

Setacciate la farina sulla spianatoia insieme al lievito e al sale. Fate la fontana e versatevi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il rum e l'uovo. Mettete il burro a fiocchetti tutt'intorno all'incavo. Partendo dal centro impastate il tutto fino ad ottenere una pasta liscia che lascerete riposare al fresco.

Stendete un terzo della pasta in un disco dello stesso diametro dello stampo a cerniera (26 cm.).

Con il resto della pasta foderate il fondo e i bordi della tortiera, versatevi il ripieno di mele completamente raffreddato (altrimenti la pasta non si cuoce bene) e ricoprite con il disco di pasta e spennellate con il tuorlo sbattuto.

Tracciate con la forchetta un disegno sulla superficie e punzecchiate in più punti per favorire l'uscita del vapore.

Cuocete in forno caldo per 40/50 minuti a 200°. Fate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



Torta di mele coperta

Pubblicato: 22-04-2014 da: Rita Caverzan
