



## Apple Pie

### Ingredienti

- 100 g di Zucchero
- 2 cucchiaini di Burro
- 1 Limone
- 5 Mele
- 1,5 cucchiaini di Cannella in polvere
- 2 rotoli di Pasta Brisée
- 2 cucchiaini di Farina
- mezzo cucchiaino di Noce moscata in polvere
- 1 pizzico di Chiodi di garofano
- 1 Uovo sbattuto

### Preparazione

1. Scaldate il forno a 180° gradi. In una teglia da torta o crostata sistemate nella sua carta forno la pasta brisee. In una grande ciotola, unite le mele sbucciate e fatte a tocchetti, lo zucchero, la scorza e il succo di limone, le spezie e la farina. Mescolate bene e trasferite le mele nella tortiera. Butate qua e là qualche fiocco di burro e poi ricoprite la torta con l'altro rotolo di brisee. Fate dei tagliatelli al centro per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Unite bene i bordi e spennellate dell'uovo sbattuto sulla superficie. Completate con una spolverata di zucchero semolato. Fate cuocere circa 1 ora, sfornate e lasciate raffreddare

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 90

👤 4 4 persone