

# Apple Pie

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****per lo stampo per crostate (Ø 28 cm):**

di Spray per cottura Dr. Oetker

**Impasto:**

340 g di farina  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
200 g di burro ammorbidito  
1 uovo

**Frutta:**

1 kg di mele  
100 g di zucchero  
1 pacchetto di Crema Pasticciera Dr. Oetker  
2 c. da tavola di rum

**Per spennellare:**

1 c. da tavola di latte

**1 Preliminari:**

Imburrare uno stampo per crostate (Ø 28 cm) con burro o con Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

Per l'impasto, versare la farina in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti compreso il burro ammorbidito e con il gancio impastatore dello sbattitore lavorare fino a ottenere un composto. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e far raffreddare in frigorifero.

**3 Frutta:**

Sbucciare le mele e togliere il torsolo. Utilizzando un coltello ben affilato, tagliare a fette sottili.

Adagiare le fette di mela in una terrina grande. Aggiungere lo zucchero, la crema pasticciera e il rum e mescolare bene con un cucchiaio da tavola.

**4 Terminare la preparazione:**

Prendere l'impasto dal frigorifero e formare un rotolo. Dividere il rotolo in tre parti. Unire due parti dell'impasto, stendere l'impasto su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere una sfoglia rotonda. L'impasto dovrebbe essere un po' più grande della teglia. Arrotolare con attenzione l'impasto sul mattarello e srotolarlo di nuovo sulla teglia. Distribuire l'impasto nella teglia premendo leggermente e rimuovere le parti che fuoriescono. Distribuire in modo uniforme le mele nella teglia.

- 5** Stendere il restante impasto fino a formare una striscia lunga ca. 30 cm. Dividere l'impasto in 5 parti, larghe circa 1-2 cm. Collocare le strisce in modo longitudinale e trasversale sulle mele.

Unire il resto dell'impasto e suddividere in quattro parti. Formare con tre pezzi dei rotoli di circa 30 cm e intrecciarli l'uno con l'altro formando una treccia. Adagiare anche questa treccia sulle mele.

Formare con l'ultimo pezzo di impasto un rotolo lungo ca. 80 cm e sistemarlo lungo il bordo della teglia. Con le dita, premere con attenzione il rotolo dell'impasto tutt'intorno.

Spennellare con latte le decorazioni create con l'impasto e collocare l'apple pie nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Terminata la cottura, lasciare raffreddare su una griglia e servire direttamente dalla teglia. L'apple pie è particolarmente deliziosa servita tiepida con un'aggiunta di panna montata.