Torta di Mele

Ingredienti

7-8 tazze di mele sbucciate e affettate
succo di limone (circa 1-2 cucchiai da tavola)
3/4 di tazza di zucchero bianco
1 1/2 di cucchiaio da tè di cannella
1/8 di cucchiaio da tè di noce moscata
2 cucchiai da tavola di farina
1-2 cucchiai di burro fuso - facoltativo

Indicazioni

Preriscaldate il forno a 190°. Spruzzate il succo di limone sulle mele affettate e mescolate. Mescolate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola a parte e aggiungeteli alle mele. Mettete il composto in una pasta brisè pronta non cotta. Versate il burro fuso sulle mele (facoltativo). Infornare per 60-75 minuti fino a quando le mele sono cotte. Potrebbe essere necessario coprirla con un foglio di alluminio per evitare che la torta diventi troppo scura.

"E io stavo sul portico davanti e iniziavo ad affettare questa torta di mele, e la mangiavo."

Guarnizione

Ingredienti

2 tazze di farina
1 1/3 di tazza di zucchero semolato
3/4 di tazza di burro ammorbidito

Directions

Mescolate la farina e lo zucchero. Incorporate il burro fino a quando non è distribuito uniformemente e assomiglia a piccole briciole. Distribuite il tutto sopra le mele nella tortiera.

Pasta Brisè

Ingredienti

1 1/2 di tazza di farina
1 cucchiaino da tè di sale
8 cucchiai da tavola di burro freddo non salato, tagliato a cubetti
1/4 di tazza di acqua ghiacciata

Indicazioni

In una ciotola grande, mescolate la farina e il sale. Distribuite il burro sulla farina e usate una frusta manuale per impasto o le dita per incorporare il burro alla farina fino a quando non è completamente ricoperto e i pezzi più grandi sono della grandezza di piccoli piselli. Versate sopra gradualmente l'acqua, usando una spatola di gomma o le mani per lavorare fino a quando l'impasto non si compatta. L'impasto non deve essere acquoso o bagnato. Modellate l'impasto in una palla appiattita. Avvolgetela bene nella pellicola di plastica e mettetela in frigo per almeno 1 ora. (L'impasto può essere avvolto bene e congelato per massimo un 1 mese. Scongelate in frigorifero prima di procedere). Spolverate leggermente il piano da lavoro con la farina e stendete l'impasto fino a ottenere circa 6 cm in più di una tortiera da 23 cm. Trasferite l'impasto nella tortiera e adagiatela con attenzione sui bordi. Ritagliate la pasta in modo uniforme tutto intorno lasciando poco più di un centimetro e piegatela sotto su se stessa lungo il bordo. Usate le dita per arricciare la pasta lungo il bordo. Mettetela in frigo per 1 ora.

"Ora, potrebbe piacermi la torta di ciliegie e a voi piace di mele, ma entrambi mangiamo torta."