

Apple Pie

Ingrediente

7-8 căni de mere decojite și tăiate felii
zeamă de lămâie (aprox. 1-2 linguri)
3/4 căni de zahăr alb
1 1/2 lingurițe de scorțișoară
1/8 lingurițe de nucșoară
2 linguri de făină
1-2 linguri de unt topit - optional

Mod de preparare

Preîncălziți cuptorul la 190 grade Celsius. Stropiți sucul de lămâie peste merele tăiate felii și amestecați. Se amestecă toate ingredientele uscate într-un bol separat și se adaugă la mere. Puneți amestecul într-un aluat de plăcintă pregătit și necopt. Se stropește unul topit peste mere (optional). Coaceți la cuptor timp de 60-75 de minute, până când merele sunt gătite. Poate fi necesar să acoperiți cu folie de aluminiu pentru a preveni ca plăcinta să devină prea maro.

“Și m-am așezat pe veranda din față și am început să tai această plăcintă cu mere și să o mâncu”.

Crustă

Ingrediente

2 căni de făină
1 1/3 căni de zahăr granulat
3/4 cană de unt moale

Mod de preparare

Se amestecă făina și zahărul. Tăiați unul până când este distribuit uniform și seamănă cu firmituri fine. Se întinde peste merele din tava de plăcintă.

Crusta plăcintei (aluatul)

Ingrediente

1 1/2 căni de făină (orice tip)
1 linguriță de sare kosher

8 linguri (1 baton) de unt nesărat răcit,
tăiat în cuburi
1/4 cană de apă rece ca gheată

Mod de preparare

Într-un castron mare, puneți împreună făina și sarea. Distribuiți unul peste făină și folosiți un blender de patiserie sau degetele pentru a amesteca unul în făină până când este bine înglobat și cele mai mari bucăți sunt de mărimea unei boabe mici de mazăre. Picurați treptat apa deasupra, folosind o spatulă de cauciuc sau mânile pentru a amesteca până când aluatul se încheagă. Aluatul nu trebuie să fie apus sau umed. Formați aluatul într-o minge aplatizată. Înfășurați-o bine în folie de plastic și dați-o la frigider pentru cel puțin 1 oră. (Aluatul poate fi împachetat bine și congelat timp o lună. Dezghețați-l în frigider înainte de a-l folosi). Se pudrează ușor blatul de lucru cu făină și se întinde aluatul la o dimensiune mai mare cu aproximativ 5 cm și jumătate decât o tavă de plăcintă de 23 cm. Transferați aluatul în tava de plăcintă și întindeți-l cu grijă pe margini. Tăiați crusta chiar și 1,5 centimetri de jur-împrejur și așezați-o pe marginea tavii. Folosiți degetele pentru a prinde aluatul pe margine. Puneți la frigider timp de 1 oră.

“Acum, mie s-ar putea să îmi placă plăcinta cu cireșe și tie pe cea cu mere, dar noi amândoi mâncăm plăcintă.”