



Tortini alle mele - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert - dolci con frutta fresca

Ingr.

Per la pasta:

250 gr. farina 00
1 bustina di lievito vanigliato o 4 gr. di ammoniaca
50 gr. fecola di patate
90 gr. burro freddo a pezzetti
95 gr. zucchero semolato
2 cucchiaini di panna fresca non montata
90 ml latte freddo da frigo

Per il ripieno:

2 mele
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino raso di cannella
Il succo di mezzo limone

Zucchero a velo per spolverare.

Preparare la pasta mettendo tutti gli ingredienti nel mixer con lame in acciaio, frullare alla massima velocità fino a che il composto si è amalgamato e forma una palla.

Prendere il composto, formare un panetto e tenere in frigo per 45 minuti (non di più che indurisce). Sbucciare e tagliare a pezzetti piccoli le mele, metterle in una casseruolina antiaderente, con lo zucchero e il succo del limone e la cannella e caramellare per circa 10 minuti.

Prendere il panetto e stenderlo sulla tavola bene infarinata, infarinare bene anche il mattarello, ad uno spessore di circa 3 mm e ricavare tanti dischetti, in numero pari.

Mettere un cucchiaino di composto di mele su metà dei dischetti e ricoprire con l'altra metà di dischetti.

Spennellare (possibilmente con le mani) le tortine, con il succo rimasto delle mele caramellate.

Mettere in forno già caldo a 180° per 15 minuti.

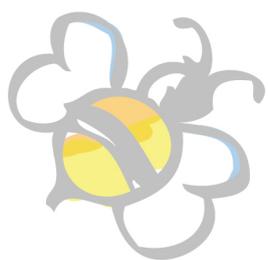
Devono dorare sotto, ma rimanere chiari sopra.

Quando usciranno dal forno saranno morbidi ma poi si asciugheranno.

Spolverare con zucchero a velo.

Sono veramente squisiti e non hanno uova!!!





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it