

# Dolce di mele vecchia Inghilterra

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle

---



Il tempo necessario alla preparazione di questa torta dal gusto amabile, ottima per colazione o come dolce dopo i pasti, è di circa un'ora. [MORE]

## Ingredienti:

8 mele golden  
50 g. di uva sultanina  
50 g. di pinoli  
200 g. di burro (o margarina)  
½ bicchiere di brandy  
120 g. di zucchero  
200 g. di farina  
pangrattato

## Procedimento:

Mettete l'uva a bagno nel brandy e lasciatela ammorbidire per circa 20 minuti. Nel frattempo sbucciate le mele, privatele del torso e tagliatele a dadi non troppo piccoli. Imburrate una pirofila da forno, spolverizzatela con abbondante pangrattato, adagiatevi i pezzi di mela e distribuitevi sopra in modo uniforme i pinoli e l'uvetta sgocciolata.

Su di un piano da lavoro (in legno o marmo) setacciate a fontana la farina, unite lo zucchero ed il burro precedentemente diviso in piccoli pezzetti. Lavorate tutto con la punta delle dita in modo da ottenere un composto poco amalgamato e molto friabile (deve avere un aspetto sbriciolato).

Distribuite il composto sopra alle mele e passate tutto in forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti circa o finché la superficie non assumerà un bel colore biscotto. Servite questo dolce su un vassoio a temperatura ambiente.

Mari Pelle

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/dolce-di-mele-vecchia-inghilterra/98397>

