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