

Apple pie

Ingredients:

Pastry

200 g. plain flour

pinch of salt

110 g. butter cubed

2-3 tbsp cold water

Filling

700 g. cooking apples, peeled, cored and quartered

2 tbsp lemon juice

100 g. sugar

4 - 6 tbsp cold water

1 level tsp ground cinnamon

25 g. butter

Milk to glaze

Preparation:

Place the flour, butter and salt into a large clean bowl.

Rub the butter into the flour with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs, working as quickly as possible to prevent the dough becoming warm.

Add the water to the mixture and using a cold knife stir until the dough binds together, add more cold water a teaspoon at a time if the mixture is too dry.

Wrap the dough in Saran wrap/Clingfilm and chill for a minimum of 15 minutes, up to 30 minutes.

The dough can also be made in a food processor by mixing the flour, butter and salt in the bowl of the processor. When the mixture resembles breadcrumbs, add the water, slowly, through the funnel until the dough comes together in a ball. Wrap in Saran wrap/ Clingfilm and chill as above.

Heat the oven to 220°C/gas 7.

Meanwhile simmer the apples with the lemon juice and water in a large pan until soft. Add the sugar and cinnamon to the cooked apples. Remove from the heat and add the butter and leave to cool.

Roll out half the pastry and line a 20 cm pie dish. Put the cooled, cooked apple mixture to the pastry case.

Roll out the remaining pastry to make a lid for the pie. Damp the edges of the pastry in the dish with a little cold water, cover with the lid and press the edges firmly together and crimp the edges to decorate.

Brush the top of the pie with milk and bake at the top of a hot oven for 20 - 25 minutes.

Serve hot or cold with cream, ice cream or custard sauce.

Torta di mele

Ingredienti:

pasta

- 200 gr. farina
- pizzico di sale
- 110 gr. burro a cubetti
- 2-3 cucchiaini di acqua fredda

ripieno

- 700 g. mele da cuocere, sbucciate e tagliate a spicchi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 100 gr. zucchero
- 4-6 cucchiaini di acqua fredda
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- 25 gr. burro
- latte per glassare

Preparazione:

- Mettere la farina, il burro e il sale in una grande ciotola pulita.
 - Strofinare il burro nella farina con la punta delle dita fino a quando il composto assomiglia al pangrattato, lavorando il più rapidamente possibile per evitare che la pasta si riscaldi.
 - Aggiungere l'acqua alla miscela e mescolare a freddo con un coltello fino a quando la pasta si amalgama; aggiungere altra acqua fredda un cucchiaino alla volta, se l'impasto è troppo asciutto.
 - Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e tenere in frigo da 15 a 30 minuti.
- L'impasto può essere realizzato anche in un mixer miscelando la farina, burro e sale nella ciotola dell'apparecchio. Quando la miscela assume l'aspetto di briciole di pane, aggiungere l'acqua, lentamente, attraverso l'imbuto finché l'impasto diventa una palla. Avvolgere in pellicola trasparente e tenere al freddo come sopra.

Scaldare il forno a 220 °C / gas 7.

- Nel frattempo cuocere le mele con il succo di limone e l'acqua in un grande tegame a fuoco lento. Aggiungere zucchero e cannella alle mele cotte. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro e lasciare raffreddare.
- Stendere metà della pasta e foderare con essa una teglia di 20 cm. Mettere la miscela di mela cotta e raffreddata sulla pasta.
- Stendere la pasta rimanente per fare un coperchio per la torta. Inumidire i bordi della pasta nella teglia con un po' d'acqua fredda, coprire con il coperchio di pasta e premere bene i bordi schiacciandoli per decorare.
- Spennellare la parte superiore della torta con il latte e cuocere nella parte superiore del forno caldo per 20 - 25 minuti.
- Servire caldo o freddo con gelato alla panna o con crema pasticcera.