

DELIZIE ALLE MELE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		1: 30 h circa		

INGREDIENTI:	
450 gr.	Farina bianca
200 gr.	Zucchero
1	Limone
1 fialetta	Aroma di arancio
1 presa	Sale
125 gr.	Yogurt bianco intero
1	Uovo
150 gr.	Burro freddo
1 busta	Lievito Pane degli Angeli
4	Mele
	Zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Mescolate la farina con 100 gr. di zucchero, la scorza di limone grattugiata, aroma, sale, yogurt, uovo, burro a pezzettini ed infine il Pane degli Angeli setacciato. Impastate rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere la pasta in una sfoglia sottile: con la metà di essa foderare una teglia rettangolare (27x40 cm.) imburrata e infarinata, distribuitevi le mele sbucciate, tagliate a fettine sottili e mescolate con il succo di limone e cospargetele con lo zucchero rimanente.

Ricoprire con il resto della pasta, facendo aderire bene i bordi e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti.

Tagliare il dolce raffreddato a quadretti e cospargere di zucchero a velo.