

# Apple pie speziata

---



150 g burro freddo  
250 g farina tipo 1  
10 g di zucchero di canna  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di aceto di mele  
90 ml circa di acqua ghiacciata  
4-5 mele Granny Smith  
il succo di un limone  
50 g zucchero di canna  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
un pezzetto di radice di zenzero  
6-7 noci  
25 g pane raffermo

---

Prepara la pasta: mescola acqua e aceto di mele. Nel robot da cucina con le lame, unisci farina, sale, zucchero e burro. Lavora per ottenere un composto sbriciolato. Aggiungi l'acqua, un cucchiaino alla volta, e impasta, fino ad avere un panetto omogeneo. Lascia riposare in frigo. Sbuccia ed affetta le mele sottilmente, aggiungi il succo di limone, zucchero, sale, pane raffermo sbriciolato, noci tritate grossolanamente, cannella e zenzero fresco grattugiato. Lascia riposare.

Stendi metà della pasta nella base dell'impasto. Riempi con le mele e copri con la pasta rimanente. Spennella con un po' di acqua, cospargi con un cucchiaino di zucchero, e cuoci a 200° per 40 minuti circa.

