



APPLE PIE DI MELE E UVA

Ingredienti:

Per la pasta

- 250 g di farina 0
- 100 g di burro
- 20 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaio di aceto

Per il ripieno

- 3 Mele
- 20 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 200 g di uva bianca
- 1 stecca di vaniglia
- 2 cucchiaini di farina di mais
- 20 g di burro
- succo di un limone
- 50 g pinoli

Procedimento:

Iniziamo dalla pasta. Disponete la farina a fontana insieme alla stevia, aggiungete il burro e lavorate fino ad ottenere un composto sabbioso.

Versate quindi l'acqua e l'aceto e mescolate il tutto velocemente formando un impasto omogeneo.

Dividere l'impasto in due, avvolgete entrambe le parti con della pellicola, e fate riposare in frigo per circa un'ora.

Intanto ci dedichiamo al ripieno: sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a cubetti, poi spruzzate con il succo di limone.

In una ciotola ampia mescolate i cubetti di mela, la vaniglia, la stevia e i pinoli tostati.

Fate sciogliere il burro in una padella e aggiungere il composto di mela; cuocete fino a che la mela non

risulterà caramellata.

Mescolate la farina di mais con qualche cucchiaino d'acqua e versate nella padella insieme agli acini dell'uva, amalgamando il tutto; cuocete per qualche minuto e fate raffreddare.

Riprendete i due impasti, stendeteli dando una forma rotonda fino ad uno spessore di 5mm; ungete con del burro uno stampo da 24 cm, ricoprite con uno dei due dischi ottenuti e bucherellate la pasta.

Versate poi il ripieno di mele e uva, ricoprire con il secondo disco di pasta e sigillate bene i bordi.

Fate dei piccoli tagli sulla superficie della torta, spennellate con un'acqua in cui avrete sciolto la stevia e infornate a 180°, con forno caldo, per circa 45 minuti. Fate raffreddare e servite.