

cipolle appassite, molto usate in quel periodo nei dolci.

Dalla Gran Bretagna giunge in America e diviene uno dei dolci più apprezzati nel continente.

Applesauce è una particolare versione di questo dolce dove la mela viene inserita nell'impasto in forma di crema.

La torta risale alle prime colonizzazioni degli Stati Uniti e nasce per utilizzare le mele raccolte non ancora mature.



Dal 1900 al 1950 è spesso presente nei libri di cucina americani.

Nell'ottava ed ultima puntata della prima stagione di **Stranger Thing** l'applesauce viene preparata dalla mamma di **Mike** per la vigilia di Natale.

Ingredienti per una teglia da 22 cm

Per la base

Farina 250 gr

Burro 90 gr

Zucchero 30 gr

Acqua 60 ml

Sale q.b.

Per il ripieno

Acqua 120 ml

Zucchero 160 gr

Farina 80 gr

Burro 40 gr

Mele 4

Uova 2

Cannella in polvere 1/2 cucchiaino

Limone 1/2

Sale q.b.

Per prima cosa preparate l'impasto: lavorate rapidamente la farina con una presa di sale, il burro freddo a pezzetti e lo zucchero.

Versate l'acqua fredda e impastate velocemente, create una palla e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

In un pentolino dal fondo spesso radunate le mele sbucciate e tagliate a dadini, 70 gr di zucchero, l'acqua, la cannella, il succo di limone e una presa di sale.

Coprite, portate a bollore e fate cuocere dolcemente per 20 minuti.

Allontanate dal calore e schiacciate con una forchetta; fate raffreddare.



Aggiungete lo zucchero restante, il burro, le uova e la farina; mescolate bene.

Stendete l'impasto in un disco un pò più largo della teglia, versate il composto di mele, livellatela con il dorso di un cucchiaio.

Infornate (forno preriscaldato) a 180° per 45 minuti.

Consigli

- Potete preparare l'impasto con un paio di giorni di anticipo
- Aromatizzate di più l'impasto con dei chiodi di garofano in polvere alle mele
- Potete preparare la torta anche il girono prima