

DOLCE ALLE MELE

Ingredienti per l'impasto:

- 350 g farina
- 100 g burro,
- 100 g zucchero,
- 2 uova
- 1,5 bustina di lievito in polvere,
- poco latte

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg di mele di tipo golden,
- 50 gr zucchero,
- cannella,
- 50 g uva passa,
- scorza grattugiata di 1 limone,
- 1 bicchierino di grappa,
- 250 g di ricotta di mucca,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 bicchierino di rhum.

Esecuzione:

Versare nel robot da cucina - con le lame da impasto - la farina, il lievito e il burro. chiudere il robot e azionarlo a velocità media, finchè tutto il burro non si sia amalgamato alla farina.

In una tazza versare poco latte e aggiungervi lo zucchero e le due uova sbattute. Versare tutto nel robot e continuare a frullare fino ad ottenere un impasto omogeneo che verseremo su di una carta metallizzata che, chiusa, verrà depositata per mezz'ora nella ghiacciaia.