INGREDIENTI: pasta brisé

- 300 g farina "0" di grano tenero (può andare bene anche la "00")
- 90 g olio di girasole deodorato
- 95 g succo di mela

Tagliare le mele molto sottili e unire gli ingredienti

ripieno

- 1 kg di mele golden gialle (ho provato altre mele ma non viene buona uguale)
- 50 g malto di riso/orzo o sciroppo di riso/agave
- 50 g di tapioca in palline (serve per trattenere il liquido della mele e dare la consistenza gelatinosa)
- buccia di limone

preparare la pasta brisé stendendola molto sottile, deve abbondare rispetto alla teglia.
spalmare un pò di olio sulla teglia
stendere la pasta, mettere il ripieno e ricoprire parzialmente con la pasta che eccede

cuocere a 160 gradi (ventilato) per 50 min (se è pallida lasciare altri 15 min)

se la sfoglia si è gonfiata abbassare con un piatto appena sfornata.

Tapioca
biologica
organic
I DOLCIFICANTI
SCIROPPO
DI RISO
RICE SYRUP
400g