



GALLETTE SUSINE E MORE

INGREDIENTI

per un disco da 24 cm di pie

crust:

- 250 g farina 00
- 160 g burro (freddo)
- 90 ml acqua (fredda da frigo)
- 10 ml aceto di mele (o aceto di vino bianco)
- 10 g zucchero
- 4 g Sale

per il ripieno:

- farina di mandorle 50 g
- Susine 3 o 4 grandi
- more a piacere
- zucchero di canna

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 10
MIN + RIPOSO 30 MIN
TEMPO DI COTTURA : 45 MINUTI**

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti per il pie crust in un mixer, acqua e burro freddi di frigo (importante!)

Formare una palla, avvolgere con pellicola e mettere a riposare in frigo per almeno mezz'ora. (oppure in freezer per 15 minuti)

Dopo il riposo accendere il forno a 210 gradi e iniziare a stendere con il mattarello la pasta fra due fogli di carta forno, cercando di conferire una forma circolare dalla circonferenza di 24cm circa.

Spostare su di una teglia e cospargere l'interno con una manciata di zucchero di canna e la farina di mandorle.

Adagiare la frutta tagliata componendo a piacere, senza lasciare spazi poi ripiegare il bordo della pasta sopra il ripieno creando una sorta di corona.

Cospargere di nuovo con zucchero di canna e infornare per circa 45 minuti, controllare che la pasta prenda colore.