

# Cherry pie invernale

Adoro l'inverno, ma ha un unico grande - grandissimo - difetto, non ci sono le ciliegie e non è possibile preparare la cherry pie, una delle mie torte preferite. Immaginate, quindi, la mia felicità quando ho provato le [ciliegie in sciroppo di amarena di Lazzaris](#)! La prima cosa a cui ho pensato è stata: OH MERAVIGLIA, CI FACCIAMO LA CHERRY PIE! E così è stato, dopo mezz'ora era in forno. Provatela, non vi sembrerà vero di poter assaggiare le ciliegie anche con questo clima così rigido.



## Cherry pie con ciliegie in sciroppo di amarena

Per la frolla

230g di burro

175g di zucchero a velo

1 uovo

425g di farina 00

1 pizzico di sale

Per il ripieno

1 barattolo di ciliegie in amarena Lazzaris

scorza grattugiata e succo di 1 limone

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Scolate le ciliegie dallo sciroppo e mettetele in una ciotola con il succo del limone, la scorza e l'estratto di vaniglia. Lasciate riposare mentre preparate la frolla.

Lavorate il burro con lo zucchero, aggiungete l'uovo, la farina e il pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Mettetelo a raffreddare in frigorifero, coperto con della pellicola trasparente, per almeno 2 ore.

Stendete l'impasto su di un piano di lavoro infarinato, aiutandovi con un mattarello. Imburrate e infarinate delle cocotte da forno e adagiatevi l'impasto steso. Tagliate bene i bordi e ricavate il coperchio con l'aiuto di un coppapasta.

Scolate le ciliegie e mettetele all'interno della cocotte con l'impasto steso. Chiudete bene i bordi con il coperchio. Cospargete di zucchero e infornate a 180°C fino a doratura.

