

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.

