

La torta più veloce del West - Yenebelquis (<http://www.yenibelqis.splinder.com/>)

Caramellare 4 cucchiaini da tavola di zucchero semolato e la stessa quantità di burro (circa 60g).

Sarebbe, volgarmente, sciogliere il burro in un pentolino insieme allo zucchero e aspettare che diventi bello marrone senza bruciarsi. Versarlo in una teglia rotonda, che non sia di quelle a scatto.

Disporre nella teglia spicchi di mela in modo da coprire tutta la superficie. Qui la ricetta vorrebbe che si passino le mele in uno scaldavivande per qualche minuto, ma io questo passaggio l'ho sempre saltato, perché non ho mai capito cos'è esattamente uno scaldavivande.

Poi si adagia sulle mele un disco di pasta frolla (vanno benissimo quelli già pronti, ma se sei così brava da farlo tu...) e si cuoce il tutto in forno a 190° per 30-35 minuti.

Quando si rovescia, fa la sua figura, specialmente se si abbonda con il caramello. Si può mangiare calda. Io la spolvero di cannella, così è ancora più goduriosa. E' davvero la torta più veloce del west...