

Strudel di mele (Per 1 strudel)

Pasta 500g di pasta frolla per strudel

Ripieno 600 g di mele
50 g di zucchero
50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro
40 g d'uva sultanina
20 g di pinoli
2 C di rum
1 bustina di zucchero vanigliato
½ c di cannella in polvere
1 presa di scorza di limone grattugiata



Altro uovo per spennellare lo strudel
zucchero a velo per spolverare

- Sbucciare le mele ed eliminarne i noccioli, tagliarle a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva sultanina, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone.
- Scaldare il forno.
- Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40 x 26 cm) e deporla poi su una teglia imburrata o rivestita con della carta da forno.
- Posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel.
- Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto, decorarlo con la pasta rimasta e cuocerlo in forno.
- Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 35 minuti

Suggerimenti e consigli

- Potete utilizzare anche 300 g di pasta sfoglia surgelata.
- Insieme allo strudel servite della salsa alla vaniglia o panna montata.