

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple strudel rinforzato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER L'IMPASTO

200 g di farina
80 g di acqua tiepida
20 g di olio
1/2 cucchiaino di aceto bianco
1 cucchiaino colmo di caffè liofilizzato
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

4 mele verdi Ganny Smith
il succo di 1 limone e la buccia
20 g di brandy
50 g di uvetta
20 g di pinoli
20 g di mandorle
20 g di gocce di cioccolato
1/2 cucchiaino di cannella
5 biscotti sbriciolati
50 g di zucchero di canna
marmellata di mele cotogne (anche albicocche o all'arancia amara).

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il caffè nell'acqua tiepida.



2 Aggiungere tutti gli ingredienti nell'robot ed impastare finchè si otterrà una palla. Lavorare ancora a mano, poi, con le mani unte di olio, formare ancora una palla e coprire con un canovaccio.

Pulire e sbucciare le mele, irrorarle con il succo di limone ed il brandy, aggiungere l'uvetta, la buccia di limone ed amalgamare.



3 A questo punto, aggiungere il resto degli ingredienti, lasciando in parte i biscotti e la marmellata.



4 Con l'aiuto di un tappettino di silicone o carta forno o canovaccio, come base di lavoro, infarinare bene e stendere sottile l'impasto, ogni tanto tirando bene ai lati.



5 Appena si otterrà una sfoglia ben sottile, coprire la base con marmellata e sbriciolare sopra i biscotti.





- 6 Versare in mezzo alla sfoglia il ripieno e arrotolare lo strudel prima da una parte, chiudendo le estremità poi dall'altra.
Spennellare lo strudel con del latte.



- 7 Infornare a 170°C per circa 50 minuti.

