

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di fralori

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 4 mele
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di marmellata
- buccia di limone grattugiata
- 3 cucchiaini di uvetta ammollata nel rum tiepido
- 3 fiocchetti di burro
- 4 manciate di pane grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare le mele a pezzetti con lo zucchero, il limone, l'uvetta ammollata in acqua e la marmellata.



2 Tostare il pangrattato in padella con un cucchiaino di burro ed unirlo al composto di mele.



3 Stendere il composto di mele sulla pasta sfoglia stesa.



4 Arrotolare lo strudel e sigillare i bordi bagnandoli con un po' d'acqua.



5 Trasferire il rotolo nella teglia conferendogli una forma a ferro di cavallo, quindi spennellarlo con dell'uovo sbattuto.



6 Infornarlo a 200°C per circa 30 minuti.

