

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lo strudel di Lella

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER LA PASTA

500 g di farina 00  
6 pugni di zucchero  
50 g di burro  
4 uova.

### PER IL RIPIENO

4 kg di mele a pasta consistente  
1 vasetto di marmellata di ciliege  
200 g di noci sgusciate a pezzetti  
3 cucchiaini di cacao amaro di ottima qualità  
1 limone grattugiato (scorza)  
3 pugni di pangrattato.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare le mele a cubetti.



**2** Dividere la pasta in due. Tirare con il mattarello la pasta molto sottile.

Aggiungere alle mele le noci, il cioccolato, la marmellata e la scorza grattugiata di un limone, quindi amalgamare bene.



**3** Dividere il ripieno in due e versarlo al centro della sfoglia lasciando i bordi liberi. Per facilitare la successiva operazione d'arrotolamento dello strudel, stendere, sotto la pasta, un canovaccio.



4 Una volta arrotolato, trasferirlo sulla teglia.



5 Spennellarlo con un uovo sbattuto ed infornare a 200°C per 20 minuti o a 160°C per un'ora.