

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel alle noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo strudel alle noci è una versione di strudel ricca e saporita, un dolce sostanzioso che si riferisce alla tradizione e che con ingredienti semplici regala un risultato notevole.

Fare la ricetta dello strudel alle noci è davvero semplice, riuscirà bene anche a chi non è molto esperto in cucina, seguendo i nostri consigli non sbaglierete il colpo.

In questa versione abbiamo usato le noci ma qualora vogliate potete sostituirle con la frutta secca che preferite o perché no, realizzare un mix.

Se invece poi amate poi questo ingrediente

autunnale in modo particolare, vi proponiamo altre gustose ricette con le noci, questa volta salate:

[blondie con le noci](#)

[orecchiette con salsa di noci](#)

[casarecce con gorgonzola e noci](#)

INGREDIENTI PER PASTA

PASTA LIEVITATA LEGGERA 500 gr

UOVA per spennellare lo strudel - 1

INGREDIENTI PER LA FARCIA

NOCI o nocciole tritate - 120 gr

PANGRATTATO o briciole di pan di spagna
- 80 gr

SCIROPPO DI ZUCCHERO (100ml di
acqua con 100ml di zucchero e bollire per
15") - 200 ml

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

UVETTA 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare per realizzare lo **strudel di noci** è realizzare il ripieno: mescolate le noci grattugiate assieme al pangrattato e alla scorza di limone.



2 Aggiungete lo sciroppo bollente e l'uvetta, quindi mescolate tutti gli ingredienti.



3 Stendete la pasta lievitata, spennelatela con il burro fuso, distribuitevi sopra la farcitura e

arrotolata (non troppo strettamente).





4 Spennellate lo strudel con l'uovo sbattuto, fate riposare per 20 minuti e cuocete nel forno a 170°C per circa 45 minuti.

Sfornatelo e, una volta freddo, cospargetelo di zucchero a velo.

