

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Strudel con crema inglese calda

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia  
3 mele golden  
8/10 fichi secchi  
1/2 busta di pinoli  
cannella se piace  
latte  
zucchero.

## PER LA CREMA (4/5 PERSONE)

1 bicchiere di latte  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaio di fecola di patate  
1 vanilina o vaniglia in stecca  
2 cucchiaini di zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Srotolare la pasta e iniziare a fare a pezzetti le mele e i fichi (disporre tutti gli ingredienti al centro per chiudere poi a libro).



- 2 Aggiungere i pinoli e la cannella.



- 3 Chiudere la pasta, facendo attenzione all'estremità, pennellare con latte e spolverizzare con lo zucchero.



**4** Infornare a 180°C per 25 minuti.

Preparare la crema: mettere a bollire il latte con lo zucchero e la vanilina. A parte, in un piatto, miscelare con la frusta i 2 tuorli con la fecola di patate e aggiungere un goccio di latte freddo per far sciogliere il tutto.

Trasferire il composto con le uova nel pentolino con il latte, cuocere finchè si addensa un pochino.



**5** Servire lo strudel con la crema alla vaniglia.

