

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele - Val di Fiemme

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2kg di mele
300g farina bianca
50g zucchero
1 uovo e 1 tuorlo
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 pizzico di sale
latte q.b.
pinoli
uva sultanina
burro

PREPARAZIONE

- 1 S'impastano 300 grammi di farina bianca con 50 grammi di zucchero, un uovo, un cucchiaio di olio di oliva, un pizzico di sale e latte, quanto basta per ottenere un impasto piuttosto tenero. Si lascia riposare la pasta per una mezz'ora e quindi con il mattarello si tira il più sottile possibile.

A questo punto si sbucciano 2 chilogrammi di mele; si tagliano; finemente e con esse si copre completamente la pasta. Sopra le mele si mettono quindi, nella quantità desiderata, pinoli e uva sultanina. Il tutto va spolverato con lo zucchero.

La preparazione termina con l'aggiunta di alcuni fiocchetti di burro. La pasta con il suo contenuto va quindi arrotolata a mo' di salame e deve poi essere posta sulla piastra del forno (ben imburrata) dandole la forma di serpente.

A questo punto, con un pennello si passa del tuorlo d'uovo zuccherato sullo strudel e si lascia nel forno ben caldo per quaranta-cinquanta minuti.

N.B.: Durante la cottura lo strudel farà fuoriuscire il sugo delle mele che vi servirà di tanto in tanto per spennellare il dolce stesso in modo che formi in superficie una bella crosta dorata e caramellata.