

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di pisolo72

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

300 g di farina
3 cucchiaini di olio di semi
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
1 uovo.

PER IL RIPIENO

100 g di pangrattato
125 g di burro
1
5 kg di mele renette
succo di 1/2 limone
100 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella
50 g di uvetta.

PER RIFINIRE IL DOLCE

zucchero a velo
burro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



2 Ecco l'impasto ottenuto con gli ingredienti elencati.



3 Lasciare riposare 30 minuti a temperatura ambiente in carta oleata.



4 Tagliare le mele, aggiungere succo di limone, zucchero, cannella e uvetta.



- 5 Stendere la pasta su uno strofinaccio, adagiarvi le mele arrotolare aiutandosi con lo strofinaccio. Imburrare la pasta.



- 6 Infornare a 200°C per circa 40 minuti. Prima di infornare bucherellare la pasta.