

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di steffy2007

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 panetto di pasta sfoglia.

PER IL RIPIENO

2 mele golden grosse

1 cucchiaino di marmellata

1 cucchiaio di rum

noci tagliate a pezzetti

uva passa

cannella in polvere.

PREPARAZIONE

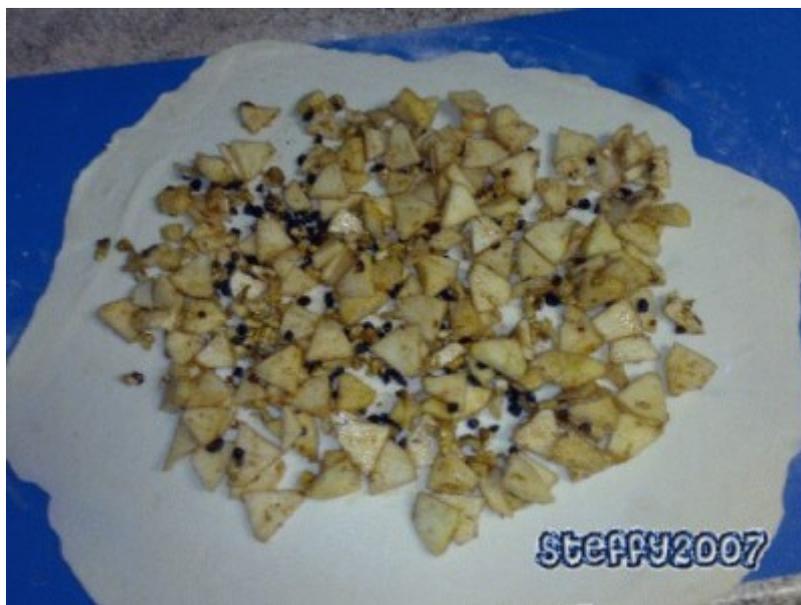
- 1 Preparare il ripieno: prendere due mele golden grosse e tagliarle a tocchetti, poi aggiungere un cucchiaino di marmellata scura, un cucchiaio di rum, noci tagliate a pezzetti, uva passa fatta rinvenire in un po' di acqua tiepida ed infine una bella spolverata di cannella.



2 Prendere un bel panetto di pasta sfoglia.



3 Stenderla e distribuirvi sopra il ripieno avendo cura di lasciare liberi i bordi.



- 4 Arrotolare lo strudel e sigillare bene i lati con le mani. Bucherellare con una forchetta e spennellare con un uovo sbattuto oppure con del latte.



- 5 Infine, infornare a 180°C, fino a quando non è ben colorito.

