

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele con la pasta fillo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

pasta fillo.

PER IL RIPIENO

4 mele golden piccole

una manciata abbondante di uvetta secca

il succo di 1/2 limone

cannella

zucchero di canna.

PREPARAZIONE

1 Mettere in padella gli ingredienti del ripieno e far cuocere a fuoco basso.



2 Cuocere fino a che le mele si siano ammorbidite e un po' caramellate.



3 Lasciar raffreddare.

Nel frattempo stendere 3-4 fogli di pasta fillo e spennellarla con del burro fuso.



4 Versare al centro le mele.



5 Chiudere il rotolo e mettere in una teglia.



6 Far cuocere per circa 20-25 minuti a 180°C.



7 Spolverizzare di zucchero a velo e cannella.



NOTE