

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele con pasta sfoglia: il dolce veloce e irresistibile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Lo **strudel di mele con pasta sfoglia** è la versione più veloce e golosa del classico [strudel dolce austriaco](#). Scopri la **ricetta facile** per preparare uno [strudel di mele](#) con un ripieno morbido e profumato.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLO STRUDEL DI MELE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

BURRO 50 gr

UOVO 1

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLO STRUDEL

MELE 800 gr

PANGRATTATO 75 gr

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 50 gr

UVETTA 25 gr

PINOLI 25 gr

CANNELLA

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO

COME FARE LO STRUDEL DI MELE CON PASTA SFOGLIA

- 1 In una padella, rosola il pangrattato nel burro fino a doratura. Ammolla l'uvetta in acqua tiepida per qualche minuto.





- 2 Sbuccia le mele, rimuovi il torsolo e tagliale a fettine sottili, mettile in una ciotola con lo zucchero.





3 Aggiung ii pinoli, l'uvetta scolata, la cannella e la scorza di limone grattugiata.





- 4 Srotola la pasta sfoglia e spennellala con un po' di burro fuso. Distribuisci sopra il pangrattato tostato e poi il composto di mele.





5 Arrotola la pasta sfoglia sigillando bene i bordi.





6 Spennella la superficie con l'uovo sbattuto e pratica alcuni tagli in superficie. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti.





IL SEGRETO PER UNO STRUDEL DI MELE PERFETTO IN POCHI MINUTI!

Lo strudel di mele con pasta sfoglia è una variante veloce e semplicissima del classico dolce tirolese. Perfetto per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare al gusto autentico dello strudel. Il ripieno di mele, arricchito da uvetta, pinoli e cannella, avvolto in una croccante pasta sfoglia, lo rende il dessert perfetto per qualsiasi occasione, dalle festività natalizie alla merenda di tutti i giorni.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Mele perfette: Usa mele dolci e farinose come le Golden per un ripieno più morbido.

Consistenza ideale: Tosta il pangrattato nel burro per evitare che la pasta sfoglia si inumidisca troppo.

Riduzione dello spreco: Se avanza dello strudel, scaldalo in forno per qualche minuto per farlo tornare fragrante.

Varianti: Puoi aggiungere gocce di cioccolato o sostituire le mele con pere per una versione diversa.

COME CONSERVARE LO STRUDEL DI MELE CON PASTA SFOGLIA

Lo strudel di mele con pasta sfoglia si conserva a temperatura ambiente per un massimo di 2 giorni, coperto con un panno o in un contenitore ermetico. Se vuoi gustarlo come appena sfornato, scaldalo per qualche minuto in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Strudel di pere e cioccolato: una variante golosa perfetta per i più golosi.

Torta di mele soffice: un grande classico che piace sempre a tutti.

Sfogliatine di mele: piccoli scrigni croccanti ripieni di mele, in friggitrice ad aria.

Crostata di mele alle mandorle: un dolce elegante e delizioso.