

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele e savoiardi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo strudel di mele e savoiardi è una preparazione di notevole riuscita, prelibata e raffinata. Il cuore croccante e friabile dei savoiardi contrasta con la morbidezza delle mele e il tutto viene racchiuso in un guscio di pasta tirata, spolverata di delizioso zucchero a velo. E se invece volete rimanere più sul classico, ecco per voi un altro dolce imperdibile: provate la [ricetta della torta di mele](#) soffice!

INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per spennellare -
FARINA per stendere la pasta -

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

LIMONE non trattati - 2
MELE 1,2 kg
SAVOIARDI 200 gr
MANDORLE IN SCAGLIE 100 gr
BURRO fuso - 100 gr
ZUCCHERO 75 gr
VANILLINA 1 bustina
CANNELLA in polvere - 1 cucchiaino da tè
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta tirata seguendo la ricetta base.

Mentre la pasta riposa, preparate il ripieno: grattugiate la scorza dei limoni, spremete il succo e unite tra loro questi due ingredienti. Dividete le mele in quarti, togliendo la buccia e i semi e tagliatele in senso verticale in strisce piccole e mettetele subito nel succo dei limoni.

Sbriciolate i savoiardi. Preriscaldate il forno a 200°C.

Lavorate la sfoglia col mattarello su una superficie leggermente infarinata, passatela poi su un canovaccio infarinato tirandola dolcemente con le mani infarinate fino a farla diventare quasi trasparente e cercando di non romperla.

Spennellate con metà del burro fuso e aggiungete i savoiardi sbriciolati.



2 Fate sgocciolare le mele e unitele allo zucchero, le mandorle, la vanillina e la cannella e distribuite il tutto sulla pasta tirata.





3 Aiutandovi con il canovaccio arrotolate lo strudel e durante questa operazione fate attenzione che gli orli delle sfoglie siano piegati verso l'interno.

Mettetelo in una teglia unta o rivestita da un foglio di carta oleata e spennellatelo con il burro fuso che vi è avanzato.



4 Cuocete in forno per circa 45 minuti. Servite cosperso di zucchero a velo.

