

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele e uvetta

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

500 g di farina
50 g di zucchero
50 g di burro
½ bustina di lievito
4 uova.

PER IL RIPIENO

5 mele
2 cucchiai di zucchero
1 noce di burro
2 cucchiai di marmellata di albicocche
100 g di uvetta.

PER RIFINIRE LO STRUDEL

zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una padellina il burro e lo zucchero, unire le mele sbucciate e tagliate a pezzetti. Far cuocere coperto fino a quando le mele saranno morbide, ma ancora sode.

Mettere le mele in un colino della pasta insieme all'uvetta e lasciar sgocciolare.



- 2 Nel frattempo, in una ciotola, mescolare la farina con lo zucchero ed il lievito, unire il burro fuso, ma freddo e le uova. Impastare con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica. Lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente.



3 Stendere la pasta in un ovale di 3 mm di spessore, direttamente sulla carta da forno.

Distribuirvi sopra la marmellata.



4 Versarvi sopra le mele ormai asciutte.



5 Arrotolare la pasta su se stessa, aiutandosi con la carta da forno, chiudere i bordi e rigirare il rotolo con la apertura verso il basso.



- 6** Cuocere a 165°C per 30 minuti; coprire con la carta argentata e cuocere altri 10 minuti.
Sfornare e cospargere di zucchero a velo.



