

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di pere e cioccolato

di: *Cookaround*



Lo **strudel di pere e cioccolato** è una bella e gustosa variante della versione più classica con le mele. Una ricetta facile e veloce che di certo vi aiuterà a realizzare un dolce all'ultimo minuto. Se avete poco tempo da dedicare alla cucina, se non siete degli assi ai fornelli, se i dolci non vi riescono mai bene, lo strudel con il cioccolato e le pere è allora ciò che fa per voi.

L'abbinamento tra questo tipo di frutta è collaudato da tempo, il mix è elegante e saporito e ciò lo rende decisamente versatile. Si possono aggiungere spezie come la cannella o canditi o buccia di arancia e si ha sempre un nuovo dolce da assaggiare.

Lo strudel è un dolce bello e anche elegante, servito magari con una pallina di gelato può essere tranquillamente portato a tavola anche dopo una cena elegante.

Lo strudel pere e cioccolato dicevamo che è semplicissimo da fare perché basterà avere un rotolo di pasta sfoglia e il gioco è fatto, gli altri ingredienti sono molto semplici da reperire e quindi si può fare ogni volta che si vuol portare a tavola un dolcetto sfizioso ma elegante, perfetto anche per le grandi occasioni e che soprattutto piaccia a tutti.

Il consiglio che vogliamo darvi è quello di scegliere delle pere non troppo croccanti in modo che si sfaldino un po' in cottura diventando quasi una crema, un tutt'uno con il cioccolato.

Se siete poi abili in cucina nulla vieta di prepararla da voi anche la sfoglia. Il risultato sarà ancora più soddisfacente, vi costerà un po' più di fatica ma sarete ancora maggiormente apprezzati.

Il trucchetto per non far unire troppo la sfoglia con il ripieno durante la cottura, è quello di aggiungere il pane grattugiato tostato. Questo, messo come uno strato a contatto con la sfoglia assorbirà i liquidi della frutta, in questo modo resteranno all'interno del dolce stesso, conferendone morbidezza e profumo.

Provate questa ricetta e se li amate particolarmente, cari amici di Cookaround cucina ericette, ecco per voi altre ricette di strudel, golosi esempli da fare:

[strudel di mele](#)

[strudel di mele alla viennese](#)

[strudel di mele e savoiardi](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 230 gr

BURRO MORBIDO 50 gr

PERE 500 gr

NOCCIOLE 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

ZUCCHERO 160 gr

PANGRATTATO 20 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

TUORLO D'UOVO 1

LATTE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dello strudel di pere e cioccolato per prima cosa tagliate le pere dopo averle lavate e sbucciate con cura, quindi e privatele dei semi a e fatele a pezzetti regolari.







- 2 Fatto questo, trasferite in padella e aggiungete qualche cucchiaio di acqua far andare fino a che morbide, circa 5 minuti fuoco medio basso.

Trasferite in un recipiente e fate freddare completamente.





3 Fatte queste operazioni mettete in una padella il pangrattato tostato.





- 4 Ora unite il cioccolato a pezzi, aggiungete la cannella, lo zucchero, le nocciole tritate e amalgamate con cura il ripieno.





5

Su pasta sfoglia a questo punto stendete il burro coprite con pangrattato tostato.

Unite il composto di pere a chiudete lo strudel.







6 Trasferire in uno stampo da plumcake per mantenere meglio la forma spennellate con un tuorlo mescolato con poco latte.

Fate dei tagli diagonali sulla superficie.





7 Trasferite ora lo strudel in forno a 200° per 45 minuti di cui gli ultimi 10 coperto con carta forno.





- 8 Quando il vostro strudel sarà pronto e avrà fatto una bella e golosa superficie croccante e dorata sfornate, fate raffreddare e tagliate e fette, quindi servite.

