

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apfelstrudel (Strudel di mele)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 tazze di mele affettate
¾ di uvetta
1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata
¾ di tazza di zucchero
2 cucchiaini di cannella
¾ tazza di mandorle macinate
200 g di foglie di fillo (1/2 scatola se congelate)
1 ¾ tazza di burro (no margarina) sciolto
1 tazza di molliche di pane finemente sminuzzate.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare le mele con le uvette, la buccia di limone, lo zucchero, la cannella e le mandorle. Mettere da parte. Mettere una foglia di fillo su di un tovagliolo e spennellarla con il burro

sciolto. Metterci sopra un'altra foglia e spennellare nuovamente con del burro. Ripetere fino a che siano state usate 5 foglie, usando circa $\frac{1}{2}$ tazza di burro. Cuocere e mescolare le molliche di pane con $\frac{1}{4}$ di tazza di burro fino a doratura leggera. Cospargere $\frac{3}{4}$ delle molliche sulle foglie di fillo stese.

Ammucchiare metà del ripieno in una striscia da 7,5 cm lungo l'estremità stretta delle foglie di fillo, lasciando un bordo di 5 cm. Togliere il tovagliolo usandolo per avvolgere le foglie sulle mele. Spennellare la superficie dello strudel con il burro e cospargere con 2 cucchiari di molliche.

Ripetere l'intero processo per il secondo strudel. Infornare a 200°C per 20/25 minuti fino a doratura.

NOTE

Nota: Le foglie di fillo surgelate per gli strudel si possono trovare nella maggior parte dei supermercati nella sezione surgelati.