

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di strudel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 175 gr

STRUTTO (oppure la stessa quantità di burro o di olio) - 150 gr

FARINA 00 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

PER IL RIPIENO

MELE GOLDEN 3

MARMELLATA DI FICHI (o marmellata di albicocche) - 150 gr

FRUTTA SECCA MISTA 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina e il lievito sulla spianatoia e disponete a fontana, rompete al centro le uova.



- 2 Aggiungete un pò per volta lo zucchero e mescolare la parte centrale con le uova con una forchetta.

Aggiungete lo strutto, la scorza grattugiata del limone e impastare.



3 Dovrete ottenere una pasta liscia, se necessario unite altra farina.

Fate riposare in frigo per 30 minuti.



4 Nel frattempo sbucciate le mele, e tagliatele a fettine sottili.



5 Nel mixer tritare la frutta secca.



6 Dividete la pasta frolla in due.

Stendetene una parta con il mattarello e rivestite una tortiera da 26 cm rivestita di carta forno pareggianfo bene i bordi.



7 Cospargete il fondo con la marmellata.



8 Coprite con le mele.



9 Infine coprite con la frutta secca.



10 Tirate anche la pasta frolla rimasta.



11 E coprite la crostata.



12 Bucherelate la superficie con la forchetta e cospargete con zucchero.



13 Infornate a 180°C per circa 50 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.



