

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di Minnie67

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di pasta sfoglia
- ritagli di pandispagna
- 600 g di mele
- 50 g di zucchero
- 40 g di uvetta
- 20 g di pinoli
- 2 cucchiari di rum
- scorza di limone grattugiata (sostituibile con l'aroma)
- cannella a piacere
- 1 bustina di zucchero vanigliato (o vanillina)
- bagna al rum per pandispagna
- 1 uovo per spennellare.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'uvetta in ammollo in acqua, pelare e tagliare a pezzetti le mele.



2 Unire lo zucchero e lo zucchero vanigliato.



3 Aggiungere i pinoli.



4 Aromatizzare con la cannella.



5 Unire la scorza di limone o l'aroma di limone o arancia.



- 6 Mescolare bene e lasciar macerare (è possibile passarlo per qualche minuto al microonde per agevolare questo passaggio).



7 Prendere la pasta.



8 Stenderla bene.



9 Posizionare nel mezzo i ritagli di pandispana.



10 Bagnate bene con la bagna al rum.



11 Unire alle mele l'uvetta ammollata e coprire con il miscuglio il pandisagna.



12 Chiudere lo strudel unendolo nella sommità, per incollare le estremità di pasta, spennellarle con acqua.



13 Ripiegare i lati e spennellare con uovo, se rimanesse qualche pezzo, utilizzarlo per le decorazioni.



14 Spolverare di zucchero e infornare a 220°C per 10 minuti poi altri 20 circa a 180°C.



15 Cospargere di zucchero a velo a piacere.



16 Lasciarlo raffreddare scoperto e poi coprirlo solo con salviettine di carta.