

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Strudel alle mele caramellate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Lo strudel alle mele caramellate è una doppia golosità: racchiuso in uno scrigno di pasta zuccherata e soffice, tra piccole uvette, noci e pinoli, è racchiuso un cuore di mele non solo semplicemente cotte insieme al dolce... ma caramellate prima! E' un dolce di quelli che esigono la massima concentrazione in tavola, quindi presentatelo come un principe, magari all'ora del tè!

## INGREDIENTI

PASTA FROLLA per strudel - 500 gr  
UOVA per spennellare - 1  
ZUCCHERO A VELO per spolverare -

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE GOLDEN 600 gr  
ZUCCHERO 90 gr  
PANGRATTATO 30 gr  
BURRO 1 cucchiaio da tavola  
UVETTA SULTANINA 30 gr  
BURRO 30 gr  
PINOLI 20 gr  
MANDORLE tritate finemente - 20 gr  
NOCI sminuzzate - 15 gr  
RUM 2 cucchiaini da tavola  
VANIGLIA o 1 bustina di vanillina -  
CANNELLA ½ cucchiaini da tè  
SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1 presa

# PREPARAZIONE

1 Riscaldare il forno a 180°C.

Preparate una teglia (o uno stampo per plumcake) imburrata oppure foderatela con carta forno.

Sbucciate, togliete il torsolo e tagliate a fettine le mele. Tostate il pangrattato con del burro.

Caramellate lo zucchero in una pentola bassa, aggiungete le mele e il burro e fate glassare per 2 minuti.





**2** Fate raffreddare un attimo, quindi mescolate con il pangrattato, l'uva sultanina, i pinoli, le mandorle, le noci, il rum, lo zucchero vanigliato, la cannella e la scorza di limone.







- 3 Stendete la pasta frolla su una spianatoia infarinata in un rettangolo di circa 40x25 cm e rimuovete due strisce sottili dal bordo più lungo.

Stendete la farcitura sull'impasto e arrotolate lo strudel.



- 4 Spennellate lo strudel con l'uovo sbattuto, decorate con le strisce d'impasto ed adagiatelo nella teglia o nello stampo per plumcake.



- 5 Cuocete in forno per circa 45 minuti, sfornatelo, lasciatelo freddare, quindi spolveratelo con lo zucchero a velo.

