

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel classico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



Un dolce che non ha bisogno di presentazioni...Lo strudel classico di mele è, infatti un dessert molto conosciuto e apprezzato, in questa versione la pasta che racchiude le mele è una simil-frolla burrosa e profumata di limone. Otiimo per una merenda ma perchè no, anche per chiudere un pranzo dai "toni rustici. Se amate i dolci con la frutta poi, perché non provate anche la [crostata di pere](#)? Buonissima!

MELE Golden - 600 gr

ZUCCHERO 50 gr

PANGRATTATO impastato con un po di
burro fuso - 50 gr

UVETTA SULTANINA 40 gr

PINOLI 20 gr

RUM 2 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA ½ cucchiaini da tè

LIMONE scorza - ½

PER SERVIRE

ZUCCHERO A VELO

UOVA per pennellare - 1

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare lo strudel classico, versate la farina su di un tagliere e formate un buco nel mezzo. Tagliate il burro a pezzettini e mettetelo con lo zucchero a velo, l'uovo, lo zucchero vanigliato, la scorza grattugiata ed il sale in mezzo alla farina e lavorate il tutto fino a che tutto il burro si sia completamente amalgamato all'impasto.

A questo punto lavorate l'impasto fino a che risulti omogeneo e mettetelo in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Per il ripieno, sbucciate e snocciate le mele, tagliatele a piccoli pezzetti ed amalgamatele con lo zucchero, il pan grattato, l'uva sultanina, i pinoli, il rum, lo zucchero vanigliato, la cannella e la scorza di limone grattugiata.



2 Accendete il forno. Stendete l'impasto in una sfoglia di circa 40x26cm e mettetela su di una teglia imburrata o con della carta forno.



3 Versate il ripieno nel mezzo della sfoglia e chiudete a rotolo la stessa.



- 4 Decorate lo strudel spennendolo con dell'uovo e facendo delle strisce decorative con l'impasto rimanente.



- 5** Mettete in forno a 180°C per 35 minuti, quindi estraetelo dal forno e decorate con zucchero a velo.

CONSIGLIO

Non amo l'uvetta, con cosa potrei sostituirla?

Puoi anche non metterla, oppure mettere dei mirtilli o delle gocce di cioccolato.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo in una campana di vetro per due giorni circa.