

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel classico

di: *Cookaround*

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. Ottime 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!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr
BURRO 200 gr
UOVA oppure 2 tuorli - 1
ZUCCHERO A VELO 100 gr
VANILLINA 1 bustina
LIMONE scorza - 1
SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

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 imburata 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