

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel delicato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 rotolo di frolla
- il succo di 2 mandarini
- 3/4 mele (a seconda della grandezza)
- 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Tagliare le mele a fettine, metterle in una zuppiera con 2 cucchiaini di zucchero ed il succo di due mandarini.



- 3 Lasciar riposare per circa 20 minuti, quindi, aprire il rotolo di frolla e distribuirvi sopra le mele.



4 Chiudere il rotolo e praticare delle incisioni nella frolla ed inserirvi delle fettine di mele.



5 Spennellare la superficie con il succo rimasto nella zuppiera, infornare a 160°C per 30 minuti.



6 Appena sfornato, nappare ancora con del succo.



