

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questo **strudel di mele** è una vera gioia, non solo per gli occhi ma anche e soprattutto per il palato. Ricco, profumato, raffinato, è un dolce che regna incontrastato a fine pasto e regala grandi emozioni, come solo un dolce ben riuscito grazie ai suoi semplici ingredienti di qualità può dare.

Se amate i dolci alla frutta in modo particolare, provate anche la torta di [mele semplice e veloce](#).

INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 700 gr

PANGRATTATO o amaretti - 4 cucchiaini da tavola

UVETTA SULTANINA 80 gr

PINOLI o noci - 50 gr

ZUCCHERO 100 gr

BRANDY 1 bicchierino

BURRO 75 gr

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

CANNELLA 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta tirata seguendo la ricetta base.

Mentre la pasta riposa, preparate il ripieno.

Sbucciate ed affettate le mele, bagnatele con il succo di limone ed il brandy.



2 Fate imbiondire il pane sul fuoco con una noce di burro per circa 2 minuti (se usate gli amaretti questo passaggio non è necessario).

Riunite in una ciotola capiente le mele, il pane o gli amaretti sbriciolati, il burro

(lasciandovene un po' per spennellare la pasta tirata), i pinoli, l'uvetta, lo zucchero, la scorza di limone e la cannella; amalgamate il tutto.







- 3 Disponete la pasta su un telo, stendendola con il mattarello, quindi passate con il dorso delle mani, sotto il telo allargando uniformemente la pasta che deve risultare sottile.



- 4 Spennellate la sfoglia con il burro fuso.



5 Distribuite la farcia sopra la pasta tesa e arrotolate il tutto; spennellate la superficie con del burro fuso.





6 Adagiate il rotolo in una teglia imburrata o in uno stampo da plumcake foderato di carta forno per un risultato più ordinato.



7 Infornate a 180°C per circa 50 minuti o fino a quando lo strudel sarà di un bel color marroncino.

