

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di frangipane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

270 g di farina tipo 00
1 uovo
130 g di burro
1 kg di mele renette
100 g di zucchero semolato
mezzo cucchiaino di cannella in polvere
80 g di uvetta
50 g di pinoli
2 limoni non trattati
sale.

PER DECORARE

un poco di zucchero a velo.

PREPARAZIONE



- 2 Lavate e asciugate i limoni e grattugiatene finemente la buccia, mescolandola in una ciotola allo zucchero semolato.



- 3 Preparate l'impasto: fate fondere il burro a bagnomaria, a fuoco bassissimo.



4 Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, mettete al centro l'uovo leggermente sbattuto, una presa di sale, 80 gr di burro fuso e mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Impastare fino ad avere una pasta elastica, formate con l'impasto una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e ponetela a riposare per circa 1 ora in frigo.



5 Sbucciate le mele ed eliminate i torsoli; tagliatele a spicchi e poi a fettine sottili.

Ponete l'uvetta ad ammolare in acqua tiepida.

Scaldate il forno a 200 °C.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta in una sfoglia sopra un canovaccio leggermente infarinato. Spennellatela con 30 gr di burro fuso e distribuitevi sopra, lasciando tutto intorno un bordo vuoto di 3-4 cm, le mele.



6 La cannella.



7 L'uvetta sgocciolata ed i pinoli.



8 Infine lo zucchero mescolato alla buccia di limone.



9 Chiudete lo strudel ripiegando verso l'interno i bordi rimasti liberi, aiutandovi con il canovaccio.



10 Spennellate la superficie con il rimanente burro fuso.



11 Trasferite il dolce sulla placca del forno foderata di carta forno.

Infornate a 20°C per 35 minuti.

A cottura ultimata, sfornate lo strudel e lasciatelo intiepidire.

Cospargete con lo zucchero a velo e servite in tavola.

