

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di xannax

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 1 kg di mele sbucciate
- 150 g di gherigli di noci
- 120 g di uva sultanina
- 120 g di pinoli (facoltativi)
- 100 g di biscotti
- 100 g di zucchero di canna
- 200 g di confettura di mele cotogne
- 3 cl di grappa
- 5 g di cannella
- 50 g di burro
- 1 tuorlo
- 80 g di zucchero al velo (o semolato).

PREPARAZIONE

- 1 Far marinare in una ciotola, per 10 minuti, mele a fettine, noci, uvetta, zucchero di canna, buccia di limone e grappa.



- 2 Nel frattempo, far sciogliere in un tegame a fuoco basso il burro, unire confettura, pinoli, cannella e zucchero e far tostare circa 8 minuti.



3 Aggiungere le mele marinate e far cuocere per circa 5-6 minuti.



4 A questo punto far raffreddare.

Prendere la sfoglia, allungarla leggermente col mattarello e cospargerla di biscotti sbriciolati che in cottura assorbiranno il liquido delle mele.



- 5 Distribuire il composto di mele sulla sfoglia e richiudere partendo dal lato inferiore ed i lati, infine il lato superiore.





6 A questo punto rigirarlo, spennarlo con il tuorlo e spolverizzare con dello zucchero a velo.



7 Infornare a 180°C per 35 minuti, poi altri 5-6 a forno spento.



8 Servire lo strudel accompagnato da crema inglese.



NOTE