

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di kattia_spina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia
4 mele
zucchero q.b.
cannella q.b.
burro q.b.
succo di limone
pinoli
amaretti
uvetta.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida.



3 Tirare la pasta.



4 Bucherellarla.



5 Spennellarla con il burro.



6 Tagliare le mele a fettine.



7 Aggiungere i pinoli e lo zucchero.



8 Unire il limone.



9 Aromatizzare con la cannella.



10 Strizzare bene l'uvetta.



11 Ed unirla al composto di mele.



12 Sbriciolare bene gli amaretti.



13 Distribuirli bene sulla sfoglia.



14 Distribuire le mele e altri amaretti sbriciolati.



15 Arrotolare lo strudel su se stesso.



16 Spennellare con burro.



17 Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti circa.



18 Spolverare con zucchero a velo.

