

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di ropa55

di: ropa55

LUOGO: Europa / Italia

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



PER L'IMPASTO

300 g di farina00
60 g di burro fuso
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
1 tazza da caffè d'acqua tiepida (circa)
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

4 mele pink lady
60 g di uvetta rinvenuta in rum
60 g di pinoli
50 g di zucchero
30 g di pangrattato
20 g di burro
1 pizzico di cannella in polvere
scorza di un'arancio
scorza di un limone.

PREPARAZIONE

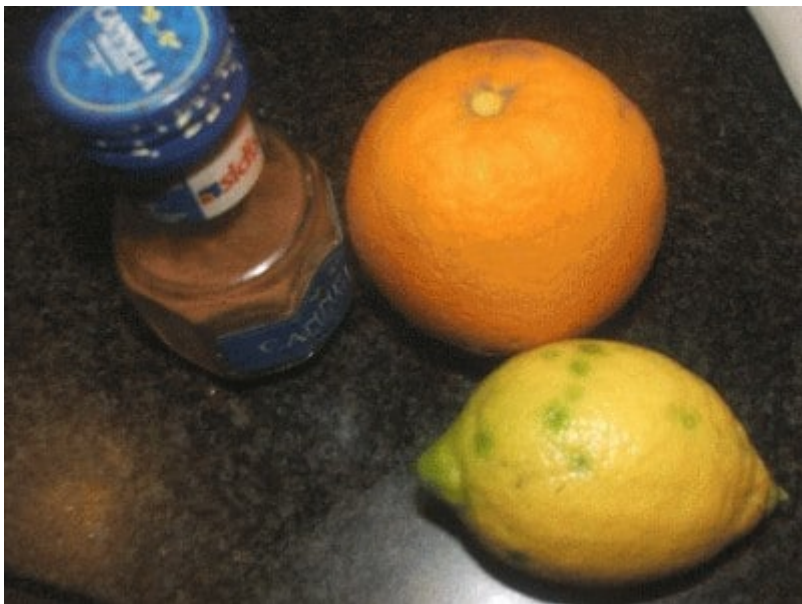
- 1 Impastare gli ingredienti per l'involucro di pasta dello strudel, avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare un'ora in forno appena intiepidito, in modo che il burro si mantenga morbido e sia più facile stenderlo.





2 Tagliare le mele a fettine e prendere tutti gli ingredienti necessari per il ripieno.





3 Amalgamare tutto e lasciarlo macerare un'oretta, girando ogni tanto per insaporire bene.



4 Unire, infine, al ripieno, il pangrattato soffritto nel burro.



- 5 Tirare la pasta lavorando su un canovaccio infarinato, fino ad ottenere una sfoglia sottilissima.



- 6 Stendere il ripieno e arrotolare, saldare le estremità e trasferire lo strudel su di una placca da forno rivestita di carta forno appena unta di burro.



7 Infornare a 200°C per 40 minuti, spennellando ogni tanto con del latte, fino a completa doratura.



8 Far freddare e cospargere di zucchero a velo, quindi servire.

