

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Strudel di mele alla viennese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Lo strudel di mele alla viennese profuma tantissimo: di mele calde, di zucchero, di rum! Ricco e goloso, è un dolce che può aiutarvi a superare l'inverno più rigido e sarebbe davvero difficile abbandonarlo nei mesi estivi se non fosse che ne esistono varianti adatte alle temperature più alte! Perché lo strudel è un dolce versatile e intelligente, oltre che buonissimo!

## INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE di media grandezza - 4

RUM 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 60 gr

SUCCO DI LIMONE ( di 0,5 limone ) -

UVETTA SULTANINA 20 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

cucchiaino da tè

PINOLI 10 gr

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER LA FINITURA

BURRO fuso , per spennellare -

ZUCCHERO A VELO per spolverizzare -

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta tirata seguendo la ricetta base.

Mentre la pasta tirata riposa, sbucciate le mele, tagliatele in spicchi e conditele con il succo di limone.



**2** A questo punto tagliate delle fettine sottilissime e unitevi la scorza di limone ed il rum; lasciatele da parte a macerare un pochino.





**3** Stendete sottile la pasta tirata su un telo infarinato, poi tiratela con il dorso delle mani fino a renderla sottilissima.

Unite alle mele, i rimanenti ingredienti ovvero: l'uvetta sultanina, i pinoli, la cannella e lo zucchero.





**4** Distribuite la farcia sulla pasta tirata e spennellate la parte che rimane con il burro fuso.



**5** Chiudete la pasta tirata sul ripieno a sigillare la farcia al suo interno.

Spennellate anche la superficie con il burro fuso.



- 6** Adagiate lo strudel su di una teglia o in uno stampo da plumcake per un risultato più ordinato.



- 7** Infornate a 180°C per circa 45 - 50 minuti o fino a quando avrà un bel colore marroncino chiaro.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite ancora caldo.



CONSIGLIO