

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Strudel di mele e mini strudel a cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



acqua tiepida (o 4 cucchiari di marmellata di  
albicocche o di pesche)  
50 g di cioccolato  
zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta: setacciare la farina con lo zucchero e il sale, scaldare l'acqua (deve essere tiepida), unire il burro e versare il tutto sulla farina insieme all'uovo.



- 2 Impastare energicamente e battere più volte la pasta per renderla elastica. Formare una palla e metterla sotto a una pentola con fondo spesso che va riscaldata, lasciar riposare per 20 minuti.



- 3 Sbucciare le mele, affettarle fini e bagnarle con il rum. Mescolare la cannella e la scorza grattugiata allo zucchero, mettere un po' di burro in padella e soffriggere il pangrattato.



- 4 Stendere la pasta su una tovaglia infarinata, tirarla con i dorsi delle mani per non romperla, allungarla fino a che diventa trasparente, spennellarla con del burro.



- 5 Distribuirvi sopra il pane grattugiato, poi le mele, l'uvetta, i pinoli, le albicocche a pezzetti, lo zucchero miscelato.



- 6 Con la pasta rimasta, ricavare dei mini strudel col cioccolato a pezzetti e gli stessi ingredienti del grande.



**7** Arrotolarli aiutandosi con la tovaglia, farlo scivolare sulla placca da forno rivestita con carta e spennellarlo di burro.



**8** Cuocere a 200°C per 1 ora circa.





