DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di pere e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Lo strudel di pere e cioccolato non ha bisogno di presentazioni: un abbinamento vincente rende questo dolce già un successo. Portatelo in tavola accompagnato da una crema o servito ancora tiepido, renderete felici i vostri ospiti e regalerete un momento dolcissimo anche ai vostri bambini!

Se amate i dolci con questo frutto non perdetevi la nostra torta pere e cioccolato bianco!

INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr

BURRO fuso , per spennellare - 50 gr

ZUCCHERO A VELO per la finitura -

MANDORLE TOSTATE per guarnire (facoltativo) -

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PERE 600 gr

NOCCIOLE macinate - 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato - 100 gr

ZUCCHERO 160 gr

PANGRATTATO o pan di spagna sbriciolato - 40 gr

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiai da tè

Preparazione

1 Sbucciate le pere previste per il ripieno e levate il torsolo, tagliatele a fettine e mescolatele con le nocciole, la cioccolata, il pane grattugiato, lo zucchero e la cannella.

2 Adagiate la pasta tirata su un telo ben infarinato, infarinate bene la superficie della pasta e stendetela un po' con il mattarello.

Poi tiratela con le mani andando con il dorso delle mani sotto la pasta e tirandola da tutti i lati fino a quando sarà molto sottile, attenzione a non romperla.

3 Spennellate la pasta tirata con del burro fuso.

4 Distribuite il ripieno sulla pasta, ritagliate i bordi più grossi e arrotolate lo strudel il più stretto possibile.

5 Senza togliere il telo, ma servendosene, posate lo strudel su una teglia precedentemente unta (per un risultato più ordinato potete adagiare lo strudel in uno stampo da plumcake foderato di carta forno.

6 Spennellate lo strudel con burro fuso, cuocetelo in forno a 180°C per circa 45 minuti o fino a quando sarà di un bel colore marrone chiaro.

7 Spolverizzate, a piacere, con lo zucchero a velo, decoratelo con delle mandorle tostate e servitelo tiepido.