

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di pere e cioccolato

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 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!

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 cucchiaini 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.