

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel superveloce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

un rotolo di pasta sfoglia già pronta
2 mele
1 manciata di uvetta ammollata
pinoli
mandorle o noci
3 cucchiaini di marmellata a scelta
un pizzico di cannella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti necessari per la realizzazione di questa ricetta.



2 Affettare le mele (meglio se con la mandolina) e mescolarle a tutti gli ingredienti elencati.



3 Accendere il forno a 200°C, srotolare la pasta e, lasciandola nella carta forno, appiattirla con il mattarello.



4 Distribuire il ripieno al centro.



5 Ripiegate i bordi laterali della sfoglia.



6 Chiudere a pacchetto e girarlo sottosopra, così che l'apertura rimanga sotto.



7 Infornarlo a 200°C per mezz'ora.



8 Cospargere, infine, di zucchero a velo.

