



STRUDEL ALLE MELE CON PASTA FROLLA

Lo strudel facile della nonna

Ingredienti

Per 1 Strudel

125 g di burro
125 g di zucchero a velo o di zucchero
1/2 presa di scorza al limone grattugiata
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di latte
1 uovo
250 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 pizzico di sale
600 g di mele
50 g di zucchero
50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro
40 g di uva passa
20 g di pinoli
2 cucchiaini di rum
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
1 presa di scorza di limone grattugiata
uovo per spennellare lo strudel

Preparazione

Impastare velocemente in una ciotola il burro, lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un impasto. Aggiungere l'uovo ed il latte, inglobare la farina e il lievito in polvere ed impastare. Prima dell'uso far riposare la pasta per una mezz'oretta. Sbucciare le mele e pulirle, tagliarle a fettine e unirle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva passa, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone. Scaldare il forno. Stendere la pasta su una spianatoia infarinata e deporla poi su una teglia imburata o rivestita con carta da forno. Posare il ripieno delle mele sulla pasta e ripiegare lo strudel chiudendolo. Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto e cuocerlo in forno. Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo e servire.

Temperatura della cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 35 minuti

Ricetta: H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann

zucchero a velo per spolverare