

Strudel di mele (Per 1 strudel)

<u>Pasta</u>	500g di pasta frolla per strudel
<u>Ripieno</u>	600 g di mele 50 g di zucchero 50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro 40 g d'uva sultanina 20 g di pinoli 2 cucchiaino di rum 1 bustina di zucchero vanigliato ½ cucchiaino di cannella in polvere 1 presa di scorza di limone grattugiata
<u>Altro</u>	uovo per spennellare lo strudel zucchero a velo per spolverare



- Sbucciare le mele ed eliminarne i noccioli, tagliarle a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva sultanina, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone.
- Scaldare il forno.
- Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40 x 26 cm) e deporla poi su una teglia imburrata o rivestita con della carta da forno.
- Posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel.
- Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto, decorarlo con la pasta rimasta e cuocerlo in forno.
- Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 35 minuti

Suggerimenti e consigli

- Potete utilizzare anche 300 g di pasta sfoglia surgelata.
- Insieme allo strudel servite della salsa alla vaniglia o panna montata.

