

Strudel di mela

Ingredienti:

- 500 g farina
- 250 g zucchero
- 250 g burro
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di polvere lievitante
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 6 mele
- Pane grattugiato
- Rum
- Zucchero
- Succo di limone
- Cannella
- Pinoli
- Uvetta

Preperazione:

Rovesciare la farina su una superficie di lavoro e formare al centro la fontana. Tagliare il burro a dadi e metterlo nella fontana assieme allo zucchero a velo, all'uovo, allo zucchero vanigliato, al sale ed alla polvere lievitante, quindi impastare fino a quando non sarà più possibile individuare alcun pezzo di burro. Aggiungendo la farina alla fine ottenere velocemente una pasta liscia. Avvolgere la pasta in una pellicola trasparente (per non farla seccare) e riporla per 1 ora in frigorifero. Sbucciare le mele ed eliminarne i noccioli, tagliarli a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uvetta, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e al limone. Scaldare il forno. Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40x26 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.

Tempo di cottura:

35 minuti a 180 gradi

Buon divertimento e buon appetito! 😊

