

DOLCI E DESSERT

Strudel di mele

Origine: Austria

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Mele	4
Farina bianca	100 g
Zucchero	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Burro	60 g
Uovo	1
Cannella in polvere	1 cucchiaio
Zucchero a velo	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Per l'impasto: impastare con le mani in una ciotola 100 g di farina, 20 g di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini d'acqua tiepida, formare una palla liscia ed omogenea, pennellare con burro fuso e lasciare riposare.
- 2 Tagliare le mele a fettine, cospargerle di zucchero aggiungere l'uvetta e un cucchiaino di cannella, coprirle con carta velina.
- 3 Su uno strofinaccio abbondantemente infarinato, tirare la pasta con il mattarello molto finemente, stendere le mele sopra la sfoglia, disporle in modo uniforme, prendendo i lembi dello staccio, arrotolare lo strudel dandole la forma tipica a ferro di cavallo.
- 4 Mettere lo strudel sopra una teglia precedentemente imburata ed infarinata, pennellare con il 1/2 uovo rimasto ed infornare in forno caldo a 180 gradi per circa 30/35 minuti.
- 5 Sciogliere in mezzo bicchiere di latte caldo i restanti 40 g di burro e durante la cottura pennellare lo strudel di volta in volta, fino ad esaurimento dello stesso.
- 6 A cottura ultimata spolverare lo strudel con zucchero a velo e servire tiepido.