

DOLCI E DESSERT

Apfelstrudel (versione 2)

Origine: Austria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA SFOGLIA

Farina	250 g
Uovo	1
Sale	1 pizzico
Olio d'oliva	2 cucchiari
Acqua	1/2 bicchiere
Burro fuso (per pennellare lo strudel)	100 g

PER IL RIPIENO

Mele	2000 g
Pangrattato	150 g
Burro	150 g
Zucchero	100 g
Uvetta sultanina	50 g
Pinoli	50 g
Cannella	
Scorza di limone	

■ Preparazione

- 1 Setacciate bene la farina, aggiungete l'uovo, il sale e l'olio, versando poco per volta l'acqua. Mescolate fino a quando l'impasto non sarà della giusta consistenza, liscio ed elastico.
- 2 Pennellate con un po' di olio e lasciate riposare per mezz'ora circa. Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a fettine sottili. Rosolate il pangrattato nel burro.
- 3 Usando un canovaccio infarinato, stendete la pasta dapprima con un matterello e poi tiratela delicatamente. La pasta deve essere finissima. Pennellate il burro fuso.

4

Cospargetela poi di pangrattato, unite le mele e gli altri ingredienti. Arrotolate la sfoglia. Infornate in una teglia imburrata, pennellate ancora con il burro fuso lo strudel e cuocete a 200 gradi per circa mezz'ora.