



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Strudel di mele



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **un mattarello, una teglia**

Ingredienti

- 250 gr di farina
- 65 gr di burro
- margarina
- 1 uovo
- 150 gr di zucchero
- 2 kg di mele
- 2 cucchiaini di cannella
- 130 gr di uva passa
- 1 scorza grattugiata di limone
- sale

Preparazione Strudel di mele

Passo 1.

Preparate una pasta, bene amalgamata, con farina, burro fuso, uovo sbattuto, sale e un bicchiere d'acqua.

Passo 2.

Lasciatela riposare e nel frattempo lavate, sbucciate e tagliate le mele a fette sottili.

Passo 3.

Mescolatele poi con lo zucchero, la cannella, l'uva passa e la scorza di limone, ottenendo un ripieno.

Passo 4.

Stendete la pasta con un matterello.

Passo 5.

La sfoglia deve essere sottile.

Passo 6.

Deponetevi il ripieno lasciando libero un lato.

Passo 7.

Arrotolate bene la sfoglia e saldate i lembi.

Passo 8.

Ungete una piastra con la margarina e appoggiatevi lo strudel.

Passo 9.

Spennellate con il burro fuso e fate cuocere nel forno a 240°C per 30 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)