

Strudel di mele

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

20.06.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

Ripieno

960 g	Mele
5 cl	Succo di limone
60 g	Noccioline macinate
200 g	Zucchero cristallizzato
60 g	Uvetta sultanina
1 pc	Scorza di limone
1 g	Cannella, macinata

Finitura

300 g	Pasta strudel (o pasta sfoglia)
120 g	Burro
120 g	Mollica di pane 'grattugiata'
20 g	Burro
20 g	Zucchero in polvere
5 dl	Salsa alla vaniglia

Mise en place

- Pelare le mele, tagliarle in quarti , sminuzzarle e condirle con il succo di limone
- Mischiare con le nocciole, lo zucchero, l'uvetta, le scorze di limone e la cannella
- Dorare leggermente la mollica di pane al burro e lasciar raffreddare

Preparazione

- Stendere la pasta il più finemente possibile
- Cospargere con la mollica di pane dorata
- Ripartire la massa di mele su tutta la superficie
- Arrotolare lo strudel
- Disporre lo strudel su una placca imburata e pennellarlo con il burro fuso
- Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per ca. 20 minuti
- Cospargere con dello zucchero al velo e tagliarlo a fette
- Servire con una base di salsa vaniglia calda