



Ricetta per Strudel con pasta frolle



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 400 g farina di grano tenero tipo 00 B RIEPER
- 250 g burro
- 130 g zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale
- scorza grattugiata di mezzo limone

Per il ripieno:

- 750 g mele
- succo di una 1/2 limone
- 3 Cu pinoli
- 3 Cu uvetta
- 1 Cu cannella in polvere

- 1/2 bicchierino di rum
- 40 g pane grattugiato, tostato in burro

Preparazione:

Lavorare velocemente tutti gli ingredienti e avvolgere la pasta frolla con pellicola da cucina. Fare riposare in frigorifero per 45 min.

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e metterle a macerare con zucchero, rum, uvetta, pinoli e cannella.

Stendere la pasta con un mattarello e disporre la sfoglia sopra un telo.

Spolverare con il pane grattugiato, disporvi sopra il ripieno e arrotolare lo strudel. Trasferirlo su una placca imburata e spolverata con farina, oppure coperta con carta da forno, e infornare in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

40 min a 185°, in forno termoventilato 50 min a 165°