

# Strudel di mele

Per 1 strudel

**Pasta:**

500 g di pasta frolla

**Ripieno:**

600 g di mele

50 g di zucchero

50 g di briciole, tostate in un po 'di burro

40 g di uva sultanina

20 g di pignoli

2 cucchiaini di rum

1 confezione di zucchero vanigliato

½ cucchiaino di cannella in polvere

1 pizzico di scorza di limone, grattugiato

**Altro:**

Uovo da spazzolare

Zucchero a velo per cospargere

**Preparazione:**

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e mescolare con zucchero, briciole, uva sultanina, pignoli, rum, zucchero vanigliato, cannella e scorza di limone.

Preriscaldare il forno.

Stendere la pasta su una spianatoia infarinata 40 x 26 cm e posizionarla su una teglia imburrata o ricoperta di carta.

Mettere il ripieno di mele sull'impasto e piegare lo strudel con l'impasto.

Spennellare lo strudel con l'uovo sbattuto, decorare con le restanti strisce di pasta e cuocere in forno.

Cospargere con zucchero a velo.

Temperatura: 180 gradi

Tempo di cottura: 35 minuti



BOTANGO

Hotel · Restaurant · Pizzeria

# Pasta Frolla

Per circa 600 g di pasta

## **Ingredienti:**

300 g di farina

200 g di burro

100 g di zucchero a velo

2 tuorli d'uovo

1 confezione di zucchero vanigliato

1 pizzico di scorza di limone, grattugiato

1 pizzico di sale

## **Preparazione:**

Setacciare la farina su una teglia e premere un pozzo nel mezzo.

Tagliare il burro a cubetti, aggiungere zucchero a velo, tuorlo d'uovo, zucchero vanigliato, scorza di limone e sale nel mezzo e impastare fino a quando non sono più visibili pezzi di burro. Quindi impastare rapidamente con la farina per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in frigo per circa 1 ora.

Dopo il tempo di raffreddamento specificato, la pasta frolla viene stesa o modellata.



**BOTANGO**

Hotel · Restaurant · Pizzeria