



# Strudel di mele

## Ricetta strudel



Dolce di origine austro-ungarica

- 1 rotolo pasta sfoglia rettangolare pronta ((tipo Buitoni))
- 1,5 kg mele (verdi)
- 40 g burro
- 140 g pan grattato
- 150 g zucchero
- 2 bustine vanillina
- 4 cucchiaini di cannella
- 100 g uvetta (sultanina)
- 2 bustine pinoli

1. Con queste dosi è possibile fare 2 strudel: usare sempre la metà delle porzioni di ingredienti perché l'altra metà e per il secondo strudel.
2. Stendere la Pasta sfoglia su un panno di cotone infarinato, tirarla sottilissima formando un rettangolo. Sopra vi si pone il pangrattato precedentemente imbrunito color marrone chiaro, poi si spendono le mele tagliate a fette sottili e qualche ricciolo di burro sulla pasta e sul pangrattato.
3. Aggiungete lo zucchero con una busta di vanillina e 2 cucchiaini di cannella mescolato allo zucchero, una spruzzatina di limone su tutto e una grattatina di buccia di limone non trattato, poi aggiungete 50 g di uvetta sultanina (precedentemente scaldato sul fuoco con metà



acqua metà Rum) tenete a disposizione il liquido per inumidire il lembi della la pasta, arrotolare con il panno di cotone lo strudel e posatelo con il lato di chiusura in passo in una pirofila ponendo prima la carta da forno.

4. Durante la cottura dello strudel bisogna pennellarlo con burro per 3 volte.
5. La temperatura del forno ventilato deve essere di 175° per 35-40 minuti. Lo strudel si può mangiare caldo o freddo cospargendolo di zucchero a velo. Uno strudel ha circa 8-9 fette di 4 cm ciascuna. Ora potete preparare il secondo strudel.

Buon appetito a tutti...

*Gottfried Wruss*

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-internazionali/strudel-di-mele.html>