



Torta Strudel

Lo strudel è un dolce che si mangia molto in tutto il nord di Italia e in Europa in generale, ma deve i suoi natali all'Ungheria.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Torta Strudel

Ricetta per un dolce tipicamente nordico, ma tanto conosciuto: lo strudel

Preparazione	15 min
Cottura	30 min
Tempo totale	45 min

Portata: Dolci

Cucina: Europea

Keyword: torta

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 2 rotoli pasta sfoglia
- 1 kg mele
- 60 g burro
- 250 g zucchero
- 100 g amaretti
- 150 g uvetta
- 40 g pinoli
- 200 g noci
- 1 pizzico cannella
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- 2 uova

Istruzioni

1. Sbucciare e tagliare a fettine sottili le mele, in un tegame capiente sciogliere il burro e unire le mele e lo zucchero, cuocere fino a che non si saranno spappolate. Una volta raffreddate metterle in una ciotola capiente e unire l'uvetta ammollata in precedenza, gli amaretti frullati, le noci tritate finemente, i pinoli, la cannella, la buccia di limone grattugiato e i due tuorli.



2. Mescolare bene e unire gli albumi montati a neve. Imburrare e infarinare una tortiera sistemare il primo rotolo di pasta sfoglia e versarvi il ripieno livellando bene, coprire con l'altro rotolo sigillando bene i bordi e punzecchiare la superficie.



3. Cuocere a 200 gradi per circa 30/35 minuti fino a doratura. Lasciare raffreddare completamente e

cospargere con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon Appetito!

Ricetta di Paola Paola

[Read More](#)
