



## Strudel con crema e fragole

### Ingredienti

un rotolo di pasta sfoglia rettangolare (io utilizzo la Buitoni)

crema pasticcera di Bianca

fragole q.b.

un cucchiaino di zucchero

zucchero a velo

sciroppo di fragole per la decorazione

Una variante del classico strudel da leccarsi i baffi!

Lavare e tagliare in piccoli pezzi le fragole. Unire un cucchiaino di zucchero.



Mescolare le fragole alla [CREMA PASTICCERA DI BIANCA](#) preparata in precedenza e raffreddata.



Stendere la pasta sfoglia, spalmare la pasta con le fragole e la crema.



Chiudere da entrambi i lati.



Sigillare bene gli estremi per non far uscire il ripieno.



Cuocere in forno a 180° fino a doratura. Servire decorato con zucchero a velo e sciroppo di fragole.