



Strudel di mele veloce

Ingredienti

Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare

4 mele

3-4 manciate di uvetta sultanina

3 manciate di pinoli

Il succo di mezzo limone

4 cucchiaini di zucchero

pangrattato q.b.

Cannella q. b.

Un pugno di farina

Un uovo

Zucchero a velo

Una confezione di gelato alla panna o fiordilatte

Un dolce da fare anche all'ultimo momento se avete ospiti inaspettati e volete fare bella figura.

Sbucciare le mele e ridurle in cubetti e metterle in una ciotola a macerare con l'uvetta, i pinoli, il succo di limone, lo zucchero e la cannella. Srotolare la pasta sfoglia rettangolare e con un matterello infarinato stenderla leggermente e bucherellare con una forchetta. Versare il composto di mele e spolverare con del pangrattato. Chiudere lo strudel aiutandosi con la carta forno facendo attenzione a sigillare bene la pasta affinché in cottura non fuoriesca il ripieno. Sbattere un uovo e spennellare l'intero strudel, quindi passare in forno caldo per circa 20/25 minuti (dipende dal forno) a 180° finché non sarà dorato. Cospargere con zucchero a velo. Tagliare a fette e servire caldo accompagnato da due palline di gelato.

