

Strudel di mele preparazione tradizionale

per 4 persone

125 g di burro
125 g di zucchero a velo o di zucchero
1/2 presa di scorza al limone grattugiata
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1 C di latte
1 uovo
250 g di farina
1 c di lievito in polvere
1 pizzico di sale
600 g di mele
zucchero a velo per spolverare

600 g di mele
50 g di zucchero
50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro
40 g d'uva sultanina
20 g di pinoli
2 C di rum
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 c di cannella in polvere
1 presa di scorza di limone grattugiata
uovo per spennellare lo strudel

Impastare velocemente in una ciotola il burro (non deve essere freddo), lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una massa omogenea (il burro deve essere completamente assorbito nell'impasto). Aggiungere l'uovo ed il latte, inglobare la farina ed il lievito in polvere ed impastare. Prima dell'uso far riposare la pasta per 1/2 ora.

Sbucciare le mele ed eliminarne i nocci, tagliarle a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva sultanina, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone. Scaldare il forno. Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40 x 26 cm) e deporla poi su una teglia imburata o rivestita con della carta da forno. Posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel. Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto, decorarlo con la pasta rimasta e cuocerlo in forno. Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 35 minuti

Fonte: "Cucinare nelle Dolomiti", H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann