

CANNAMELA

Strudel di mele con la cannella



Ingredienti

- Ingredienti per la pasta:

- 140g farina
- 25g burro
- 1 uovo
- 2 cucchiai acqua tiepida

- 1 pizzico sale

- Ingredienti per la farcia:

- 600g mele a pasta soda
- Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA

- 35g pangrattato

- 20g biscotti secchi tritati

- 80g zucchero

- 30g uvetta

- Inoltre:

- 30g burro per pennellare

- Ingredienti per decorazione:

- qb zucchero a velo

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno	 Kcal per persona 186.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pasta: impastate la farina con il burro fuso e freddo, l'uovo, l'acqua e il sale. Lavorate bene la pasta e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti.

- 2 Ammollate l'uvetta in acqua tiepida.
- 3 Affettate le mele già sbucciate e insaporitele con 1 cucchiaino di cannella macinata Serie Oro CANNAMELA e 2 cucchiari di zucchero.
- 4 Su una tovaglia pulita stendete con il mattarello la pasta molto sottile.
- 5 Al centro della pasta distribuite il pangrattato e i biscotti.
- 6 Sovrapponete le mele insaporite e l'uvetta sgocciolata e strizzata.
- 7 Spolverizzate con lo zucchero semolato rimasto.
- 8 Aiutandovi con la tovaglia arrotolate la pasta su se stessa, pennellate lo strudel con il burro fuso e cuocetelo in forno a 200° per 35/38 minuti.
- 9 Ogni 10/15 minuti pennellate lo strudel con un poco di burro fuso.
- 10 Quando lo strudel sarà cotto, sformatelo. Prima di servirlo spolverizzatelo con abbondante zucchero a velo.