



STRUDEL DI MELE

DELLA NONNA

Hai bisogno di:

Per la pasta frolla

- ° 250g di farina
- ° 1/2 bustina di lievito
- ° 2 uova
- ° 90g di margarina
- ° 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- ° 100g di zucchero

Per il ripieno

- ° 5 mele
- ° zucchero
- ° zucchero vanigliato
- ° uvetta
- ° Rum

Inoltre: latte per dorare lo strudel

E così viene fatto:

Impasta la farina, il lievito, le uova, la margarina, lo zucchero e lo zucchero vanigliato finché risulti un impasto liscio. Lascialo riposare per mezz'ora. Per il ripieno sbuccia le mele e mescola con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uvetta. A piacere puoi aggiungere un po' di Rum. Dividi poi l'impasto in due parti, stendilo e riempilo. Alla fine spennella gli strudel con latte freddo. Cuoci in forno per 45 minuti a 180°. Infarina lo strudel ancora caldo con lo zucchero a velo e servirlo eventualmente con una salsa alla vaniglia.