

Ricetta del mese

Strudel di mele



Padrona Erika pubblica la sua ricetta

per 1 chilo di impasto

(ad uno strudel completo servono circa mezzo chilo di impasto)

Ingredienti per l'impasto:

300 g di farina, 200 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 1 tuorlo, 1 bustina di zucchero vanigliato, buccia di limone grattugiata, 1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno:

600 g di mele, 50 g di zucchero, 50 g di pane grattugiato tostato nel burro, 40 g di uva sultanina, 20 g di pinoli, 2 cucchiaini di rum, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, buccia di limone grattugiata, 1 tuorlo per spennellare, zucchero a velo

Versare la farina a fontana su una spianatoia. Tagliare il burro a dadi e, unendolo prima allo zucchero a velo, all'uovo, allo zucchero vanigliato, alla buccia di limone e al sale, formare con la farina un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per ca. 1 ora. Sbucciare le mele ed eliminare i torsoli, tagliarle a fettine sottili e mischiarle allo zucchero ed agli altri ingredienti del ripieno. Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata e depositarlo su una teglia imburata. Versare il ripieno al centro della pasta e ripiegarla a forma di strudel. Spennellare la superficie con il tuorlo e infornare nel forno preriscaldato a 180°. Far cuocere per 35 min. e servire con zucchero a velo.