

# Sfoglia ripiena di Uri

8 - 10 pezzi



facile

● Fino a 45 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

400 g di farina  
1 bustina di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker  
1 c. da tè di sale  
100 g di zucchero  
200 g di burro  
1 uovo  
40 ml di kirsch o Trester  
40 ml di succo di mele

**Ripieno:**

300 g di uvetta sultanina  
0.5 dl d'acqua  
0.5 dl di kirsch o Trester  
20 g di zucchero  
1 pizzico di cannella in polvere

**Per spennellare:**

1 uovo o tuorlo d'uovo

**1 Preparazione:**

Preparare la teglia da forno, due fogli di carta da forno e stampini con motivi a piacere.

**2 Impasto:**

Mescolare la farina con il bicarbonato di sodio, il sale e lo zucchero, aggiungere il burro tagliato a pezzi e lavorare con le mani in un composto omogeneo e friabile. Aggiungere l'uovo, l'acquavite e il sidro di mele, quindi mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 120 minuti.

**3 Ripieno:**

Mescolare l'uvetta sultanina con acqua, acquavite, zucchero e cannella e lasciare ammorbidire per ca. 120 minuti.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Stendere l'impasto a uno spessore di 3 - 4 mm, tagliarlo a metà, adagiarne una parte su ciascun foglio di carta da forno e ricavare due rettangoli di ugual misura (ca. 20 x 25 cm). Mettere da parte l'impasto tagliato. Trasferire la base insieme alla carta da forno nella teglia e distribuirvi sopra il ripieno, lasciando libero un bordo di ca. 2 cm. Spennellare il bordo con l'uovo e adagiare sopra il secondo rettangolo di impasto.

Spennellare l'intero dolce con l'uovo, bucherellare più volte con una forchetta e decorare. Stendere di nuovo l'impasto restante fino a ottenere uno strato sottile, ritagliare delle forme con gli stampi e decorare il dolce. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 - 35 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 25 - 35 Minuti**

