

Strudel di mele con pasta frolla

circa 2 porzioni



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ungere una placca. Ricalcare la sagoma a forma di mela (4 cm Ø) su un cartone e ritagliarla.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta frolla:

Per la pasta, mettere gli ingredienti in una ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in una pellicola salvafreschezza e mettere al fresco per **ca. 40 minuti**.

Mettere da parte un po' di pasta per la decorazione e stendere il resto in un rettangolo (ca. 40 × 45 cm) su un piano di lavoro infarinato. Dimezzare il rettangolo.

Ingredienti:

Placca:

Pasta frolla:

300 g di farina setacciata
50 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
150 g di burro ammorbidito
1 uovo
60 ml di latte

Guarnizione:

1.3 kg di mele sbucciate a fette
0.5 c. da tavola di succo di limone
100 g di pangrattato
70 g di zucchero
1 pizzico di cannella in polvere
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
20 g di uvette
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

Per spennellare:

1 uovo
1 pizzico di sale

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare le mele con gli altri ingredienti e distribuirne la metà nel centro di ogni rettangolo di pasta. Ripiegare la parte sinistra della pasta sulla guarnizione.

4 Spennellare:

Sbattere l'uovo con il sale e spennellare il bordo ripiegato. Ripiegare sopra la parte destra. Premere le estremità e ripiegarle sotto lo Strudel. Ripetere le stesse operazioni per il secondo Strudel.

Adagiare i due Strudel sulla placca imburata e spennellarli con uovo. Stendere sottilmente la pasta messa da parte e ritagliare mele con l'aiuto della sagoma. Disporre le decorazioni sugli Strudel e spennellarle con uovo.

Cuocere per ca. 40 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Consiglio

- Servire caldo con gelato alla vaniglia.