

# La ricetta dello Strudel di mele

Data: 3 giugno 2017 | Autore: Maria Concetta Pelle



Approfittiamo ancora della bontà delle mele per preparare un gustoso strudel, una ricetta tipica soprattutto nel nord Italia, in particolare nel Trentino, famoso per la presenza di coltivazioni di mele. Lo strudel (dal tedesco Strudel = vortice) è un dolce a pasta arrotolata o ripiena: ecco una delle tante versioni del dolce: [MORE]

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia (la vostra marca preferita)  
250 gr. di marmellata di albicocca  
80 gr. di mandorle sgusciate  
80 gr. di pinoli  
80 gr. di noci sgusciate  
50 gr. di cioccolato fondente  
1 uovo  
3 mele golden delicious  
2 cucchiai di zucchero di canna  
ovviamente raddoppiare le dosi se si deve sforiare per più persone.

Procedimento:

fate sciogliere in una casseruola per qualche minuto la marmellata fino ad intiepidirla. Unite le mele, sbucciate e tagliate a cubetti, mescolate bene ed unite lo zucchero di canna, il cioccolato e tutta la frutta secca. Stendete la pasta sfoglia su un piano di lavoro, farcitela con il composto ottenuto

distribuendolo in modo uniforme, quindi chiudete la pasta sigillando bene i bordi. Una volta depositi sulla teglia, spennellare con l'uovo sbattuto mescolato con poco latte e cospargete con dello zucchero a velo. Infornate a 180°C per circa 20 minuti, lasciate raffreddare e servite.

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/ricetta-strudel-di-mele-cucina/96002>

