

# Strudel di ciliegie

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se non avete molto tempo da dedicare in cucina, ecco un dolcetto veloce da realizzare con le ciliegie; gustosissimo frutto che potete trovare solo in questa stagione. Buon lavoro e buon appetito!

## INGREDIENTI:

- 7F 6`oglia Stuffer
- S r F' 6–Æ–Vv–R 6æö66–öÆ FP
- r F' §V66†W&ð
- Võvo per spennellare la pasta

## PROCEDIMENTO:

- 1."F—f—FWFR ÖWN ÆR 6–Æ–Vv–R 6æö66–öÆ FR R 6÷7 &vWFVÆR F' §V66†W&ð.
- 2.' 7&÷FöÆ FR Æ 7F 6`oglia e copritela di ciliegie.
3. Arrotolate il tutto fino a formare uno strudel, sigillate bene le estremità, quindi spennellate con l'uovo.
- 4."ate cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per ca. 15 minuti.
5. otete accompagnare lo strudel con gelato o zabaione alla cannella.

(Notizia segnalata da "Ricettario Stuffer")[\[MORE\]](#)