

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Strudel di mele (invernale)



una confezione di pasta sfoglia

4 mele

una bustina di pinoli

1/2 bustina di uva sultanina

un pizzico di cannella in polvere

3 cucchiaini di pan grattato

3 cucchiaini di zucchero

mezzo limone

un uovo



Stendere la pasta sfoglia, abbastanza finemente e disporla su una placca da forno rivestita da un foglio di carta da forno.

Sbucciare, privare del torsolo e tagliare a fettine sottili le mele; metterle su una terrina.

Sopra alle mele distribuire il pan grattato e mescolare delicatamente.

Sulla terrina mettere anche i pinoli, l'uvetta, la cannella (spolverandola) e lo zucchero.

Mescolare delicatamente e spruzzare con il succo di mezzo limone.

Distribuire il composto uniformemente sulla sfoglia, lasciandone liberi solamente i bordi.

Richiudere la sfoglia e spennellarla con l'uovo leggermente sbattuto.

Mettere in forno già caldo a 180°.