

# Strudel di Mele – I dolci di Flavia

## **Ingredienti:**

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

*Per il ripieno:*

- 3 mele
- 2 cucchiaini di zucchero
- Un cucchiaino di cannella
- Pinoli q.b.
- Noci q.b.
- Uvette q.b.
- Un cucchiaio di rum
- 2 cucchiaini di pangrattato

## **Lavorazione:**

mettete a mollo le uvette in acqua calda o grappa. Intanto potete tostare i 2 cucchiaini di pangrattato in una padella leggermente imburata.

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiaini di zucchero, il cucchiaino di cannella, il cucchiaio di rum e infine unite le uvette, i pinoli e le noci. Mescolate bene il tutto.

Prendete la pasta sfoglia con la sua carta forno, bucherellatela e cospargete tutta la superficie col pangrattato in modo che poi aiuterà ad assorbire l'umidità della frutta. Aggiungete il ripieno di frutta e chiudete bene i bordi. Potete fare i tipici tagli in superficie e per dorare meglio la sfoglia spennellarla con un po' di latte.

**Cottura:** 180 gradi per 35 minuti circa (o fino a doratura).

Servite con una pallina di gelato alla vaniglia.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

## Torta di patate americane – I dolci di Flavia

*Questa torta l'ho imparata a fare dal mio papà (come tante altre torte "base").*

*E ogni volta che la preparava quando ero bambina sapevo che era arrivato l'autunno.*

*La torta è molto semplice, leggera e non particolarmente elaborata; ideale come merenda energetica sana e gustosa.*

### **Ingredienti:**

500g patate americane

100g zucchero

100g farina

Un bicchierino di rum

2 bicchieri di latte

1 bustina di lievito

Uvette q.b.



### **Lavorazione:**

Lessate le patate in pentola a pressione per circa 20 minuti e passatele con passa verdure. Mettete in ammollo le uvette in acqua calda per farle rinvenire. Aggiungete lo zucchero e la farina setacciati, quindi incorporate i liquidi gradualmente. Aggiungete la bustina di lievito.

**Cottura:** 180° gradi per 50 minuti.

La torta ottenuta sarà non tanto alta e dalla consistenza corposa.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)