

Strudel di Mele – I dolci di Flavia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

Per il ripieno:

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

Lavorazione:

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

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiiai 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.](#)