Strudel di Mele – I dolci di Flavia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

Per il ripieno:

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

Lavorazione:

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

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiai 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.