

Strudel di mele

- 1 pasta sfoglia al burro
(si può utilizzare anche pasta frolla o pasta fillo)
- 2 mele
- 2 cucchiaini di uvetta*
(uva sultanina)
- cannella in polvere

Sbucciamo le mele e tagliamo a piccoli tocchetti.

Mescoliamo le mele con l'uvetta e la cannella in polvere.

Stendiamo la sfoglia su pellicola trasparente.

Bucherelliamo con i rebbi di una forchetta la sfoglia per lo strudel e adagiamo nel mezzo l'impasto con l'uvetta.

Con l'aiuto della pellicola trasparente arrotoliamo il tutto formando così un fagotto allungato.

Togliamo la pellicola e chiudiamo per bene le estremità della sfoglia, inumidendo magari le superfici per farle aderire meglio. Cuociamo nel forno preriscaldato a 190° per 40 minuti.

Guarnire se si desidera con crema pasticcera calda.

*Non esagerare con l'aggiunta di uvetta poiché molto dolce.



(La forma a fagotto allungato che si dà alla sfoglia è pratico per tagliare le fette.)

Cos'è lo strudel di mele?

Questa preparazione (ma con nomi diversi) è tradizionale in molte regioni. Con la denominazione di Strudel viene già citata in un manoscritto viennese del 1696.

Tradizionalmente viene servita con crema-vaniglia calda.