

APFEL STRUDEL

LE RICETTE DI MARIO

APFEL STRUDEL

Dose per n. 1 Strudel

Ingredienti.

3 Mele Golden

Frutta secca tostata 50 grammi noce 50 grammi mandorle
50 grammi noccioli 50 grammi pinoli 50 grammi di Uva passa

Cannella in polvere Q B.

1 uovo intero

Zucchero a velo Q B.

Rum giamaicano 30grammi

Mollica lievemente tostata Q B.

PREPARAZIONE

Tagliare le mele a cubetti e metterli in una bolla bagnarli
con succo di limone

Tritare la frutta secca a granelli un po' grossi e versarli
nella ciotola

I pinoli e l'uva passa e la mollica il Rum

Spolverare con la cannella e un po' di zucchero mescolare il
tutto

Preparare l'uovo in una ciotola e sbatterlo giusto un po'

Stendere la pasta sfoglio pennellarla con l'uovo e versare il tutto il composto

Rotolare e pennellare con l'uovo ed infornare a 180 gradi per 20 / 25 minuti

