

Strudel di mele

Per 12 persone

250 gr di farina, 1 cucchiaio di sale,

60 millimetri di olio,

1 kg di mele aspre

80 gr zucchero

100 gr di mandorle tritate

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

100 gr burro

30 millilitri di latte

Due cucchiai di pangrattato.

Preparazione 40 minuti

Tempo di riposo 20 minuti

Cottura 40 minuti

Circa 340 calorie a porzione.

Setacciare la farina in una ciotola, formare una fontana e aggiungere sale e 30 millilitri di olio.

Unire lentamente 125 gr di acqua tiepida.

Lavorare gli ingredienti con le mani per ottenere un impasto liscio ed elastico.

Spennellare con il restante olio ed avvolgere il panetto in un foglio di pellicola per alimenti. Lasciare riposare per 20 minuti.

Nel frattempo, far ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, sbucciare le mele, dividerle in quattro parti senza il torsolo, affettarle in fette sottili.

Mescolare lo zucchero, la cannella, le mandorle e l'uvetta.

Preriscaldare il forno a 200 gradi, imburrare la piastra del forno.

Spianare l'impasto su un canovaccio infarinato, poi con il dorso della mano staccare l'impasto sottile.

Spalmare con il burro e cospargere con il pane grattugiato. Distribuire il composto di mele e gli altri ingredienti e con l'aiuto del canovaccio arrotolare lo strudel.

Lasciare scivolare lo strudel sulla piastra con il punto di chiusura all'ingiù. Spennellare con il latte e infornare a temperatura media 180 gradi per 40 minuti.

Dopo la cottura spolverare con zucchero a velo.

