

Strudel di mele



Preparazione: circa 25 minuti
Lasciar riposare: circa 30 minuti
Cottura al forno: circa 35 minuti

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

250 g di farina
½ cc di sale
1 uovo
3 CC di olio di colza
5 CC di acqua tiepida

50 g di uva sultanina nera
2 CC di rum o succo di mela
600 g di mele (ad es. Boskoop), grattugiate grossolanamente
1 limone bio, un po' di scorza grattugiata e 1 CC di succo
4 CC di zucchero
¼ cc di cannella

50 g di burro, fuso, raffreddato

4 CC di mandorle tritate

Zucchero a velo da spolverizzare

1. Mescolare in una ciotola farina e sale. Mescolare bene uova, olio e acqua, aggiungere, mescolare bene con un cucchiaio, impastare con poca farina fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Formare una palla e lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti sotto una ciotola passata sotto l'acqua bollente.
2. Mescolare uva sultanina e rum, lasciar riposare circa 10 minuti. Aggiungere le mele e tutti gli altri ingredienti, cannella inclusa.
3. Stendere l'impasto con un velo di farina in forma rettangolare, facendolo diventare il più sottile possibile, quindi riporlo su un panno. Con le mani infarinate, stendere con cautela l'impasto partendo dal centro assottigliando la pasta. Spalmare la pasta con poco burro e spolverare con le mandorle. Distribuire il ripieno sulla metà inferiore della pasta, lasciare un margine di circa 4 cm, unire i bordi laterali. Sollevare il panno, arrotolare lo strudel, riporlo su una teglia con carta da forno con la chiusura verso il basso e spalmare con un po' di burro.
4. **Cottura:** nel ripiano centrale del forno preriscaldato a 200 gradi per 35 minuti circa. Durante la cottura, spalmare più volte lo strudel con il burro restante. Togliere dal forno, lasciar raffreddare su una griglia e spolverare con zucchero a velo.

Consiglio Betty Bossi: Accompagnare con gelato o crema alla vaniglia, panna montata. Fare in casa la pasta dello strudel richiede tempo. La pasta per lo strudel già pronta (ad es. di Betty Bossy) è una soluzione più semplice e veloce. Disponibile in tutti i più grandi punti vendita Coop.

Consiglio Miele: Far cuocere lo strudel di mele a 160 – 170 gradi in modalità Aria calda più per 35 minuti. Grazie a PerfectClean è possibile rinunciare alla carta forno.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch