

STRUDEL

Questa ricetta me la diede una collega tanti anni fa. La faccio spesso perchè mi da modo con questo impasto di fare 4 torte per 4/6 persone. Le preparo e una volte pronte le surgelo (ancora congelati li metto in forno, ci vuole solo un attimo in più a cuocerli). Così ne ho una sempre pronta da scaldare se arriva qualcuno.

E' anche dietetico , poco zucchero e pochi grassi

Ingredienti

300 gr di farina

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 uovo

60 gr di burro sciolto in 1 bicchiere di acqua.

Preparazione

Lavorare gli ingredienti e lasciar riposare in un canovaccio al caldo

A parte tagliare qualche mela a fettine , aggiungere cannella, pinoli e noci. Io lo faccio a occhio. Non ho le dosi.

Dividere la pasta in 4 panetti e stendere la pasta molto sottile. Aggiungere il ripieno e arrotolare il tutto.

Fare la stessa cosa con gli altri 3 panetti. Spenellare con il tuorlo e mettere in forno a 180° x 30/40 minuti a secondo se forno normale o ventilato



Di Silvana Foglia