



## Strudel di mele

### Ingredienti

- Zucchero al velo q.b.
- Cannella q.b.
- 50 g di Zucchero semolato
- 50 g di Pinoli
- 50 g di Burro
- 3 cucchiaini di Pangrattato
- 2 cucchiaini di Uvetta
- 2 Mele
- Scorza di limone grattugiata q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

### Preparazione

1. Pelate le mele, tagliatele a fettine e mescolatele con lo zucchero semolato, poca cannella, la scorza di limone, l'uvetta e i pinoli. Srotolate la pasta sulla placca del forno, spennellate la superficie con la metà del burro fuso e spolverizzate con il pangrattato. Coprite con il composto di mele e arrotolate la pasta su se stessa sigillando bene i bordi. Spennellate la superficie con il burro fuso rimasto e spolverizzate con poco zucchero. Cuocete in forno caldo a 180°C per 25-30 minuti. Servite lo strudel tiepido, cosperso di zucchero al velo.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	36.32 g
Energia	352.9 kcal
grassi	21.3 g
Fibra	2.04 g
Proteine	5.02 g
Grassi saturi	8.3 g
Sodio	235.53 mg
zuccheri	16.74 g

🕒 45

👤 6 6 persone