



# Strudel di mele

Dolci

🕒 45m

👥 4



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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, cosparso di zucchero al velo.

