



Strudel alle ciliegie

Dolci

🕒 30m

👤 4



Ingredienti

- 1 Stecca di cannella
- 500 g 500 g di Ciliegie
- 50 g 50 g di Zucchero semolato
- 200 g 200 g di Pan di spagna
- 100 g 100 g di Confettura di amarene
- 1 q.b. Zucchero al velo q.b.
- 1 q.b. Sherry q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Snocciate le ciliegie e cuocetele in una casseruola con lo zucchero, la cannella e un quarto di litro di acqua per circa 15 minuti dal momento dall'ebollizione. Srotolate la pasta sfoglia su un piano di lavoro e copritela con il pan di Spagna tagliato a fettine sottili. Mescolate in una terrina mezzo bicchierino di sherry brandy e mezzo di acqua e con il miscuglio spruzzate il pan di Spagna. Spalmatevi sopra la confettura di amarene, coprite con le ciliegie ben scolate dallo sciroppo di cottura e arrotolate la pasta su se stessa sigillando bene i bordi. Disponete il rotolo sulla placca del forno foderata con la carta speciale in cui era avvolta la pasta sfoglia e cuocete in forno già caldo a 180° per circa un'ora. Spolverizzate di zucchero al velo e rimettete in forno finché sarà sciolto.

