

STRUDEL DI MELE CON PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

4 PORZINI

Pasta sfoglia	1 rotolo
Burro fuso	50g
Uova	1

PER IL RIPIENO

Mele	1 rotolo
Pane grattato	75g
Burro	75g
Zucchero	40-50g
Uvetta	25g
Pinoli	25g
Cannella, scorza di limone	

PREPARAZIONE

Sbucciate le mele, togliete il torso e tagliate a fette sottili. Rosolate il pane grattato nel burro. Riunite in una ciotola le mele insieme al resto degli ingredienti, escluso l'uovo. Distribuite il composto di mele sulla sfoglia. Arrotolate lo strudel e spennellatelo con l'uovo sbattuto. Infornare in una teglia foderate di carta forno a 180 ° per ca. 40 minuti.