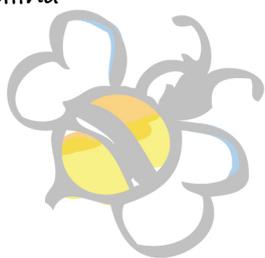




Strudel di ciliegie - [Visualizza sul sito di padellina](#)



eCucinando.it



dessert - dolce - frutta fresca - strudel - ciliegie



Pasta strudel (ricetta Moroni)

Ingredienti:

350 gr. farina
160 gr. acqua tiepida
70 gr. olio
1 pizzico sale

Procedimento:

Impastare e lavorare a lungo, lasciar riposare almeno 30 min. in un luogo tiepido.
Con il programma impasto e lievitazione della MdP si fa molto molto prima.
Dividere a metà e stendere 2 sfoglie di circa 30 X 40 cm.

Ripieno

Ingredienti:

180 - 200 gr. pangrattato
50 gr. burro
180 gr. zucchero
circa 1,5 kg ciliegie
(peso netto 1 - 1,1 kg)
1 uovo sbattuto

Procedimento:

Soffriggere metà pangrattato con il burro.
In una ciotola grande mescolare tutto il resto.
Dividere il ripieno a metà su ciascuna sfoglia e arrotolare, avendo cura di pennellare attorno il bordo con l'uovo sbattuto a mo' di colla.
Trasferire nella teglia da forno e pennellare ancora la superficie con l'uovo.
Cuocere per circa 45 min. a 170° - 180°.

Far raffreddare prima di servire.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it