



Strudel veloce - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dessert - frutta fresca

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia pronta,
3 mele,
2 cucchiaini di zucchero,
1/2 limone,
50 gr burro,
3 cucchiaini pangrattato
uvetta.

Procedimento:

Ho messo a sciogliere in una padellina il burro e ci ho aggiunto il pangrattato, ho lasciato intiepidire. Nel frattempo ho tagliato le mele a dadini, le ho condite con 2 cucchiaini di zucchero e mezzo limone spremuto (per non farle annerire), ci ho aggiunto poi l'uvetta e ho mescolato il tutto. Ho aperto il rotolo, ci ho spalmato sopra il burro e pangrattato e poi ho messo mele e uvetta, ho arrotolato fatto dei tagli con le forbici sopra e ho messo al forno per 30 minuti a 180 gradi.